CE108MDF

فرن ميكروويف

إرشادات ودليل الطهي للمالك

100%
Recycled Paper

تم إنتاج هذا الدليل باستخدام ورق معاد تدويره بنسبة ١٠٠ ٪.

إمكانيات هائلة

نشكرك على شرائك هذا المنتج من Samsung.
الرجاء تسجيل المنتج الخاص بك على

www.samsung.com/register

SAMSUNG

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 1 3/2/2012 4:34:36 PM

استخدام كتيب الإرشادات

لقد حصلت الآن على فرن ميكروويف SAMSUNG. تتضمن إرشادات المالك معلومات قيمة تتعلق بالطهي باستخدام فرن الميكروويف:

- احتياطات السلامة
- الأدوات الإضافية وأدوات الطهي المناسبة
- تلميحات مفيدة للطهي
- تلميحات للطهي

معلومات مهمة متعلقة بالسلامة

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة.

اقرأ الإرشادات بعناية واحتفظ بها كمرجع في المستقبل.

قبل استخدام الميكروويف، تأكد من اتباع الإرشادات الآتية.

- استخدم هذا الجهاز للغرض المخصص له فقط كما هو مذكور في دليل الإرشادات. لا تغطي التحذيرات وإرشادات السلامة المهمة الواردة في هذا الدليل جميع الظروف والمواقف المحتمل حدوثها. لذا، يقع على عاتقك مسؤولية اتباع المنطق السليم والتعامل بحذر ومراعاة الانتباه عند تركيب الجهاز وصيانته وتشغيله.
- ونظرًا لأن إرشادات التشغيل التالية تنطبق على طُرز متعددة، فإن خصائص الميكروويف التي تستعمله قد تختلف قليلاً عن تلك الموصوفة في هذا الدليل، كما أن بعض علامات التحذير المذكورة قد تكون غير قابلة للتطبيق. إذا كانت لديك أي أسئلة أو استفسارات، اتصل بأقرب مركز خدمة أو انتقل مباشرة إلى الموقع www.samsung.com للحصول على التعليمات أو المعلومات.
- يُستخدم هذا الميكروويف بغرض تسخين الطعام، ويقتصر على الاستخدام المنزلي فقط. لا تقم بتسخين أي نوع من الأقمشة أو الوسائد المحببة حتى لا تحترق أو تؤدي إلى نشوب حريق. ولن تتحمل الشركة المصنّعة أية أضرار ناجمة عن الاستخدام الخاطئ للجهاز.
- قد يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة

تحذير	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية خطيرة أو الوفاة.**
تنبيه	ممارسات عشوائية أو غير آمنة قد ينجم عنها حدوث **إصابات جسدية طفيفة أو إلحاق الضرر بالممتلكات.**

تحذير: خطر حريق	تحذير: سطح ساخن
تحذير: كهرباء	تحذير: مواد متفجرة
يحظر القيام بهذا الإجراء.	اتبع التعليمات بدقة.
يحظر الفك.	افصل قابس التيار الكهربي من مأخذ الحائط.
يحظر اللمس.	تأكد من توصيل الجهاز بمصدر تيار أرضي لمنع حدوث صدمة كهربية.
هام	
اتصل بمركز الخدمة للحصول على المساعدة.	ملاحظة

احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف.

قد يؤدي عدم الالتزام باحتياطات السلامة التالية إلى التعرض لأشعة الميكروويف الضارة.

(أ) يجب عدم تشغيل الفرن تحت أي ظرف من الظروف عندما يكون باب الفرن مفتوحًا أو العبث بقفلي الأمان (قفلي الباب) أو وضع أي شيء في فتحتي قفلي الأمان.

(ب) لا تضع أي شيء بين باب الفرن والسطح الأمامي ولا تسمح بتراكم فضلات الطعام أو المنظِّف على أسطح إحكام الإغلاق. وتأكد من نظافة الباب وأسطح إحكام الإغلاق بواسطة مسحها بعد الاستعمال باستخدام قطعة قماش مبلَّلة ثم قطعة قماش جافة ناعمة.

(ج) لا تقم بتشغيل الميكروويف في حالة وجود تلف به حتى يتم إصلاحه بواسطة فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنعة. ويجب إغلاق الباب بإحكام والتأكد من عدم وجود تلف في:

(١) الباب (تعرضه للانثناء)

(٢) مفصلات الباب (مكسورة أو غير مربوطة بإحكام)

(٣) قفلا الباب وأسطح إحكام الإغلاق

(د) يجب عدم ضبط الفرن أو إصلاحه من قبل أي شخص آخر غير فني صيانة أجهزة ميكروويف مؤهَّل ومدرَّب لدى الشركة المصنِّعة.

يُعد هذا المنتج أحد أجهزة المجموعة ٢ الفئة B المزودة بتجهيزات ISM، حيث تتميز المجموعة ٢ باحتوائها على كافة تجهيزات ISM التي يمكنها توليد طاقة تردد لاسلكية و/أو يتم استخدامها في شكل إشعاع كهرومغناطيسي لمعالجة المواد وأجهزة تفريغ الشحن وأجهزة اللحام.

أما أجهزة الفئة B فهي أجهزة مناسبة للاستخدام بالمؤسسات المحلية والمؤسسات التي تتصل مباشرة بشبكة إمداد الطاقة منخفضة الفولطية التي تقوم بتزويد المباني المستخدمة للأغراض المحلية.

إرشادات هامة تتعلق بالسلامة

تأكد من اتّباع احتياطات السلامة دائمًا.

تحذير				
يقتصر تعديل فرن الميكروويف أو إصلاحه على فريق العمل المؤهل.	✓	✓	✓	✓
لا تسخن السوائل أو الأطعمة الأخرى في أواني مغلقة عند استخدام وظيفة الميكروويف.	✓	✓	✓	✓
يجب عدم استخدام منظفات مائية عالية الضغط أو منظفات نفث البخار للحفاظ على سلامتك.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بتركيب الجهاز؛ بالقرب من السخان أو مواد قابلة للاشتعال؛ أو في مكان رطب أو ملوث بالزيت أو مليء بالأتربة، أو في مكان مُعرض لأشعة الشمس المباشرة والماء أو في مكان قد يتسرب فيه الغاز؛ أو على أرضية غير مستوية.	✓	✓	✓	✓
يجب تثبيت هذا الجهاز على الأرض بشكل سليم وفقًا للمعايير المحلية والدولية.	✓	✓	✓	✓
قم بإزالة جميع المواد الغريبة كالتراب أو الماء من أطراف قابس التيار الكهربي ونقاط الاتصال باستخدام قطعة قماش جافة بصفة دورية.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بسحب سلك التيار الكهربي أو ثنيه بشكل مفرط أو تضع أشياء ثقيلة عليه.	✓	✓	✓	✓
عند تسرب الغاز (مثل غاز البروبان أو الغاز النفطي المسيل أو غيره من الغازات)، قم بالتهوية فورًا دون لمس قابس التيار الكهربي.	✓	✓	✓	✓
لا تلمس قابس التيار الكهربي بأيدٍ مبتلة.	✓	✓	✓	✓
لا تقم بإطفاء الجهاز عن طريق فصل قابس التيار الكهربي عندما يكون قيد التشغيل.	✓	✓	✓	✓
لا تُدخل أصابعك أو أي مواد غريبة إلى الفرن. وفي حالة دخول أي مواد غريبة إلى الفرن (مثل الماء)، افصل مأخذ الكهرباء واتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
تجّنب تعريض الجهاز لضغط مفرط.	✓	✓	✓	✓
لا تضع الجهاز فوق سطح قابل للكسر، مثل حوض الماء أو سطح زجاجي. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✓	✓		
لا تستخدم البنزين أو التِنر أو منظفات البخار أو المنظفات ذات الضغط العالي لتنظيف الجهاز.	✓	✓	✓	✓
تأكد من تطابق مستوى فولطية الكهرباء والتردد والتيار الكهربي لديك مع مواصفات المنتج.	✓	✓		✓
قم بتوصيل قابس التيار الكهربي بمأخذ الحائط بإحكام. لا تستخدم محوّل كهرباء متعدد المقابس أو سلكًا إضافيًا أو محوّل كهرباء.	✓	✓	✓	
لا تعلق سلك الكهرباء على شيء معدني أو تُدخله بين أي أشياء أو تضعه وراء الفرن.	✓	✓	✓	
لا تستخدم مقبس كهرباء أو سلك كهرباء تالف أو مأخذ حائط مفكوك. عند تلف قابس أو سلك الكهرباء، اتصل بأقرب مركز خدمة.	✓	✓	✓	✓
لا ينبغي تشغيل الأجهزة بواسطة وسائل للتوقيت الخارجي أو نظام منفصل للتحكم عن بُعد.	✓	✓		
لا تصُب ماءً أو ترشه مباشرة داخل الفرن.	✓	✓		
لا تضع أي أشياء على الفرن أو داخله أو على باب الفرن.	✓	✓	✓	
لا ترش مواد متطايرة، مثل المبيدات الحشرية على سطح الفرن.	✓	✓		
يجب مراقبة الأطفال لضمان عدم عبثهم بالجهاز	✓	✓	✓	✓
هذا الجهاز غير مخصص للاستخدام داخل المركبات أو العربات المغطاة أو ما يشبهها.	✓	✓	✓	✓
لا تخزّن أي مواد قابلة للاشتعال داخل الفرن. توخ الحذر عند تسخين أطباق أو مشروبات تحتوي على الكحول؛ حيث إن أبخرة الكحول قد تلمس جزءًا ساخنًا بالفرن.	✓		✓	✓
ينبغي استخدام فرن الميكروويف أعلى المنضدة فقط وليس في خزانة. (للطراز الذي يوضع فوق المنضدة فقط)	✓	✓	✓	✓

★	تحذير: يُصبح الجهاز والأجزاء التي يمكن الوصول إليها ساخنة أثناء الاستخدام. ومن ثمّ، يتعين عليك توخي الحذر لتجنّب لمس الأجزاء الساخنة. يجب عدم السماح للأطفال الذين دون الثامنة بالاقتراب من الفرن ما لم يكن ذلك تحت الإشراف الدائم من قِبل الوالدين.	✔	✔	✔	✔
★	تحذير: يجب عدم السماح للأطفال باستخدام الفرن دون مراقبة إلا بعد إعطائهم التعليمات المناسبة بحيث يتمكنون من استخدام الفرن بطريقة آمنة واستيعاب المخاطر التي قد يتعرضون لها نتيجة الاستخدام غير الصحيح.	✔	✔	✔	✔
★	يُمكن استخدام هذا الجهاز من قِبل الأطفال البالغين من العمر ٨ سنوات أو أكثر أو الأشخاص الذين لديهم قدرات عقلية أو حسية أو جسدية ضعيفة أو من لديهم نقص في الخبرة أو المعرفة إذا تم إعطائهم إرشادات وتوصيات فيما يتعلق باستخدام الجهاز بطريقة آمنة وأصبحوا مُدركين لجميع المخاطر الموجودة. ينبغي على الأطفال عدم العبث بالجهاز. لا يُمكن للأطفال إجراء التنظيف وصيانة الجهاز دون مراقبة.	✔	✔	✔	✔
⊘	تحذير: في حالة تعرض الباب أو قفل الباب للتلف، يجب عدم تشغيل الفرن حتى يتم إصلاح الفرن بواسطة شخص مؤهل.	✔	✔	✔	✔
⊘	تحذير: في حالة قيام شخص غير الشخص المؤهل بالصيانة أو عملية إصلاح يتم خلالها إزالة الغطاء الذي يقي من التعرض لأشعة الميكروويف فإنه بذلك يعرض نفسه للخطر.	✔	✔	✔	✔
⊘	تحذير: تأكد من إيقاف تشغيل الجهاز قبل وضع المصباح لتجنب التعرض لصدمة كهربية.	✔	✔	✔	
⊘	تحذير: يجب عدم تسخين السوائل أو الأطعمة في حاويات مغلقة حتى لا تتعرض للانفجار.	✔		✔	✔
⊘	تحذير: قد تسخن الأجزاء الظاهرة أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال عن الجهاز لتجنب إصابتهم بحروق.	✔		✔	

★	تحذير: قد ينتج عن تسخين المشروبات باستخدام فرن الميكروويف حدوث فوران شديد عند غليانها. لذا يجب توخي الحذر عند التعامل مع الأواني: لمنع حدوث مثل هذا الموقف، انتظر "دومًا" مدة تبلغ ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين. في حالة تعرضك للإصابة بالحروق، اتبع إرشادات "الإسعافات الأولية" الآتية: • اغمر الجزء الذي تعرض للحرق بالماء البارد لمدة ١٠ دقائق على الأقل. • قم بتغطية مكان الحرق بقطعة جافة ونظيفة من الشاش الطبي. • لا تضع دهان كريم أو زيتًا أو غسولاً على الحرق.	✔	✔	✔	✔
★	يسخن الجهاز أثناء الاستخدام. يجب توخي الحذر لتجنب ملامسة أجزاء التسخين داخل الفرن.	✔		✔	✔
★	تحذير: يجب رج محتويات زجاجات الرضاعة وبرطمانات غذاء الأطفال أو تقليبها والتحقق من درجة حرارتها قبل استخدامها لتجنب حدوث أي حروق؛			✔	
★	هذا الجهاز غير مخصص لاستخدامه بواسطة أشخاص يعانون من إعاقات جسدية أو حسية أو عقلية (بما في ذلك الأطفال) أو لديهم نقص في الخبرة والمعلومات إلا إذا خضعوا للإشراف أو تم تزويدهم بإرشادات تتعلق باستخدام الجهاز من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.	✔	✔	✔	✔
★	يجب وضع هذه الفرن في الاتجاه والارتفاع الصحيحين بحيث يمكن الوصول إلى تجويف الفرن ومنطقة التحكم بها بسهولة.	✔	✔	✔	✔
★	يجب تشغيل الفرن مع الماء لمدة ١٠ دقائق قبل استخدامه لأول مرة.	✔	✔	✔	✔
★	يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله. إذا أصدر الفرن ضجة غريبة أو رائحة حريق أو دخان، افصل مأخذ الكهرباء على الفور واتصل بأقرب مركز خدمة.	✔	✔	✔	✔
⊘	قد تسخن الأسطح أكثر من اللازم في حالة تنظيف الفرن. ولذا يراعى إبعاد الأطفال (طراز التنظيف فقط)		✔	✔	
⊘	يجب إزالة السوائل المسكوبة قبل التنظيف وأدوات الطهي التي يمكن تنظيفها يدويًا من الممكن تركها في الفرن أثناء عملية التنظيف. (طراز التنظيف فقط)	✔	✔	✔	✔

ينبغي مراعاة إمكانية فصل الجهاز عن مصدر الطاقة بعد التركيب. قد تتحقق إمكانية قطع التيار الكهربي بعد تركيب قابس للتيار الكهربي يُمكن الوصول إليه أو طريق دمج مفتاح في أسلاك التوصيل وفقًا لشروط توصيل الأسلاك. (الطراز المضمّن فقط)	✓	✓	✓	✓
إذا تعرض سلك التيار الكهربي للتلف، فيجب استبداله بواسطة الشركة المصنّعة أو مسؤول الصيانة التابع لها أو أشخاص مؤهلين بنفس الكفاءة لتجنب التعرض للمخاطر.		✓		
تحذير: عند تشغيل الجهاز في وضع الطهي المجمّع، يجب ألا يستخدم الأطفال الفرن إلا تحت إشراف أشخاص بالغين لحمايتهم من درجات الحرارة الناتجة.		✓		
قد تكون درجة حرارة الأسطح مرتفعة عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.		✓		
قد يصبح الباب أو السطح الخارجي ساخنًا عندما يكون الجهاز قيد التشغيل.		✓		

تنبيه

استخدم الأواني المناسبة للاستخدام في أفران الميكروويف "فقط"؛ و"لا" تستخدم الأواني المعدنية أو أدوات المائدة ذات الزخارف الذهبية أو الفضية أو المساكات المعدنية والشوك، وغيرها من الأدوات. قم بإزالة الأربطة السلكية من الأكياس الورقية والبلاستيكية. السبب: قد يحدث ماسًا كهربائيًا أو شرارة تؤدي إلى تلف الفرن.	✓		✓	✓
عند تسخين الأطعمة في أواني بلاستيكية أو ورقية. احرص على مراقبة الفرن للتمكن من اتخاذ الإجراءات اللازمة تجنبًا لاشتعالها؛	✓		✓	
ولا تستخدم فرن الميكروويف لتجفيف الأوراق أو الملابس.	✓		✓	✓
حدد مدد تسخين قصيرة لمقادير الطعام القليلة؛ وذلك لتجنّب التسخين الزائد أو تعرّض الطعام للاحتراق.	✓		✓	✓
في حالة ملاحظة تصاعد دخان، قم بإيقاف تشغيل الفرن أو فصله عن التيار الكهربي واجعل باب الفرن مغلقًا لإخماد أي اشتعال؛	✓		✓	✓
يجب تنظيف الفرن بشكل منتظم وإزالة أي بقايا للطعام؛	✓	✓		✓

لا تضع كبل الطاقة أو المقبس في الماء. واحرص على إبعاد كبل الطاقة عن الأسطح الساخنة.	✓	✓		
يحظر سلق البيض ويحظر كذلك تسخين البيض المسلوق جيدًا دون تقشيره لأنه قد يتفتق حتى بعد انتهاء عملية التسخين بالميكروويف؛ كذلك لا يجب تسخين الزجاجات والبرطمانات والأواني التي تم تفريغها من الهواء والمغلقة بإحكام والبندق غير المقشر والطماطم، إلخ.			✓	✓
لا تقم بتغطية فتحات التهوية سواء بقطع من القماش أو الورق؛ إذ قد تشتعل النيران في القماش أو الورق عند تفريغ الهواء الساخن من الفرن. كما قد ترتفع درجة حرارة الفرن بشكل زائد وتتوقف عن العمل تلقائيًا حتى تبرد بشكل كافٍ.	✓		✓	
استخدم دومًا قفازات عند إخراج طبق من الفرن لتجنب الإصابة بحروق غير متوقعة.			✓	
يحظر لمس أجزاء التسخين أو الجدران الداخلية للفرن قبل أن تبرد.			✓	
حرّك السوائل بشكلٍ جزئيٍ أثناء عملية التسخين أو بعد انتهائها. مع ترك السوائل دون تقليب لمدة ٢٠ ثانية بعد التسخين مباشرة لتجنّب الغليان المفاجئ.			✓	
قف بعيدًا عن الفرن بمقدار طول ذراعك عند فتح باب الفرن لتجنّب التعرّض لحروق من جرّاء الهواء الساخن المندفع منها.			✓	
لا تقم بتشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا. وعند حدوث ذلك، سيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة للحفاظ على سلامتك. ومن ثمّ، فإننا نوصي بوضع كوب ماء داخل الفرن بشكل دائم لامتصاص طاقة الميكروويف في حالة تشغيل الفرن بشكل غير مقصود.	✓			✓
لا تستخدم منظفات كاشطة خشنة أو أدوات كشط معدنية حادة لتنظيف زجاج باب الفرن لأنها قد تؤدي إلى خدش السطح، مما قد يؤدي إلى كسر الزجاج.	✓			✓
ركّب الفرن وفقًا للمسافات المذكورة في هذا الدليل (راجع "تركيب فرن الميكروويف").	✓		✓	
يجب توخي الحذر عند توصيل أي أجهزة كهربائية بالمقابس القريبة من الفرن.	✓	✓	✓	

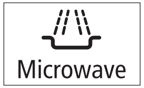
المحتويات

استخدام كتيب الإرشادات ... ٢
معلومات مهمة متعلقة بالسلامة ... ٢
قائمة بالرموز والشعارات المستخدمة ... ٢
احتياطات لتجنب التعرض المحتمل لقدر كبير من أشعة الميكروويف ... ٢
إرشادات هامة تتعلق بالسلامة ... ٣
دليل البحث "السريع" ... ٦
الفرن ... ٧
لوحة التحكم ... ٧
الأدوات الإضافية ... ٨
تركيب فرن الميكروويف ... ٩
ضبط الوقت ... ٩
التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح ... ١٠
كيفية عمل فرن الميكروويف ... ١٠
ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة ... ١١
الطهي / إعادة التسخين ... ١١
اختلاف مستويات الطاقة والوقت ... ١٢
إيقاف عملية الطهي ... ١٢
ضبط مدة الطهي ... ١٢
استخدام ميزة إعادة التسخين التلقائي ... ١٣
استخدام ميزة التنظيف بالبخار ... ١٤
استخدام ميزة فك التجميد ... ١٥
استخدام ميزة الوصفات الهندية ... ١٦
استخدام طبق التحمير ... ٢٦
إعدادات طبق التحمير ... ٢٧
الطهي على مراحل متعددة ... ٢٨
التسخين الأولي السريع للفرن ... ٢٩
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري ... ٢٩
عملية الشوي ... ٣٠
اختيار الملحقات ... ٣١
الشي باستخدام سيخ الشي الدوار ... ٣١
استخدام الأسياخ العمودية المتعددة ... ٣٢
الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا ... ٣٣
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري ... ٣٣
تأمين فرن الميكروويف ... ٣٤
إيقاف تشغيل صفارة التنبيه ... ٣٤
دليل أواني الطهي ... ٣٥
دليل الطهي ... ٣٦
تنظيف فرن الميكروويف ... ٤٥
تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه ... ٤٥
المواصفات الفنية ... ٤٦

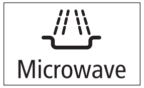
دليل البحث "السريع"

أريد طهي بعض الطعام.

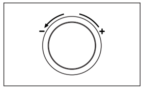
١. ضع الطعام في الفرن.
اضغط زر **الميكروويف** ().



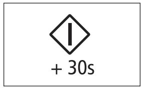
٢. اضغط زر **الميكروويف** () حتى يظهر مستوى الطاقة الملائم.



٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار** حسب الحاجة.



٤. اضغط زر **البدء** ().

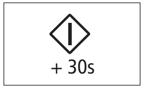


النتيجة: تبدأ عملية الطهي.

• عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

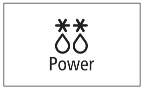
إضافة ٣٠ ثانية أخرى إضافية

اترك الطعام في الفرن.
اضغط على الزر 30s+ (**+٣٠ ثانية**) مرة واحدة أو أكثر لكل ٣٠ ثانية إضافية ترغب في إضافتها.

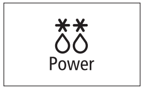


أريد "فك التجميد السريع" لبعض الأطعمة

١. ضع الطعام المجمد في الفرن.
اضغط على الزر **فك التجميد السريع** ().

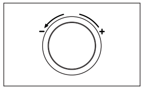


٢. حدد فئة الطعام بالضغط على الزر **فك التجميد السريع** () حتى يتم تحديد فئة الطعام التي تريدها.

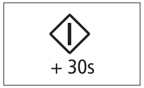


CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 6
3/2/2012 4:34:52 PM

٣. حدد الوزن بلف **القرص الدوار** حسب الحاجة.



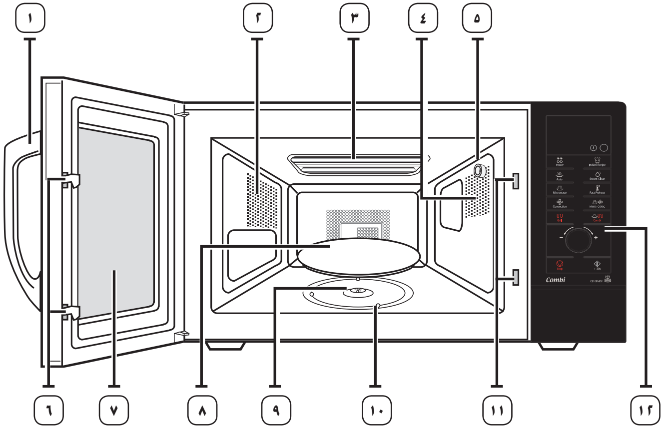
٤. اضغط زر **البدء** (◇).



النتيجة: تبدأ عملية فك التجميد.

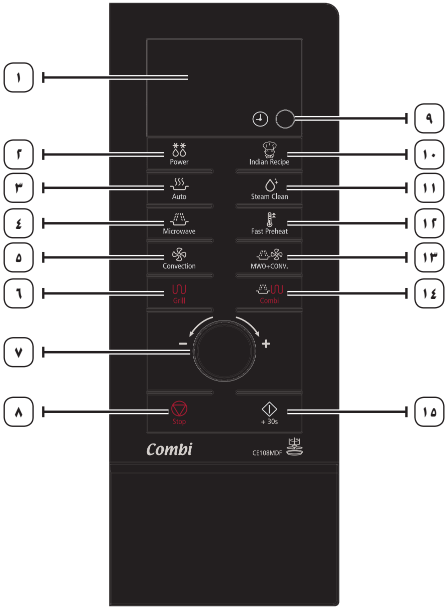
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

الفرن



١. مقبض الباب
٢. فتحات التهوية
٣. جزء التسخين
٤. فتحات التهوية
٥. حامل إناء الماء
٦. أقفال الباب
٧. الباب
٨. القرص الدوار
٩. أداة التدوير
١٠. الحلقة الدوارة
١١. فتحات قفل الأمان
١٢. لوحة التحكم

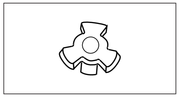
لوحة التحكم



١. شاشة العرض
٢. زر ميزة فك التجميد السريع
٣. زر ميزة إعادة التسخين التلقائي
٤. زر الميكروويف
٥. زر الحمل الحراري
٦. زر الشواية
٧. القرص الدوار (مدة الطهي والوزن وكمية الطعام)
٨. زر إيقاف / إلغاء
٩. زر ضبط الساعة
١٠. زر الوصفات الهندية
١١. زر التنظيف بالبخار
١٢. زر تحديد التسخين الأولي السريع التلقائي
١٣. زر الميكروويف والحمل الحراري
١٤. زر جمع
١٥. زر البدء / 30s+ (+٣٠ ثانية)

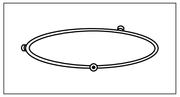
الأدوات الإضافية

نوفر لك العديد من الأدوات الإضافية التي يمكنك استخدامها بطرق متعددة وفقًا للطراز الذي قمت بشرائه.



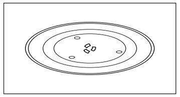
١. **أداة التدوير**، يتم وضعها بشكل صحيح فوق عمود الموتور المثبت في قاعدة الفرن.

الغرض: تعمل أداة التدوير على تدوير القرص الدوار.



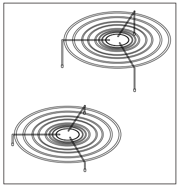
٢. **الحلقة الدوارة**، يتم وضعها في وسط الفرن.

الغرض: تحمل الحلقة الدوارة القرص الدوار.



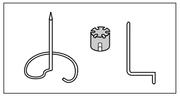
٣. **القرص الدوار**، يتم وضعه على الحلقة الدوارة مع وضع مركزه على أداة التدوير.

الغرض: يعتبر القرص الدوار هو السطح الأساسي للطهي؛ ويمكن إخراجه بسهولة للتنظيف.



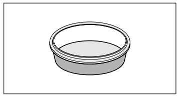
٤. يتم وضع كل من الحامل العلوي والحامل السفلي على القرص الدوار.

الغرض: يمكن استخدام الحاملين المعدنيين لطهي طبقين في نفس الوقت. يمكن وضع طبق صغير على القرص الدوار والطبق الآخر على الحامل. **يمكن استخدام الحاملين المعدنيين في الشوي والطهي بالحمل الحراري والطهي المجمع.**



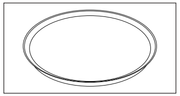
٥. **سيخ الشوي الدوار وأداة تدوير أسياخ الشوي وسيخ الشوي**، يتم وضعها في الإناء الزجاجي.

الغرض: يعتبر سيخ الشوي الدوار طريقة ملائمة لشوي دجاجة كاملة، حيث لا تحتاج إلى قلب اللحم. ويمكن استخدامه في وضع الطهي والشوي المجمع.



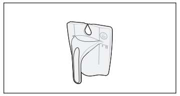
٦. **الإناء الزجاجي**، يتم وضعه على القرص الدوار.

الغرض: يوضع حامل الشواء على الإناء الزجاجي.



٧. **طبق التحمير**، يتم وضعه على القرص الدوار.

الغرض: يستخدم طبق التحمير لتحمير الطعام من الأسفل عن طريق استخدام الطهي بالميكروويف أو وضع الجمع بين الطهي بالميكروويف أو الشوي. كما يستخدم لتحمير عجائن الفطائر والحلاة والبيتزا.



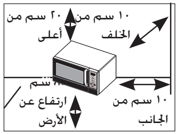
٨. **إناء ماء التنظيف**، يتم وضعه في الجانب الأيمن من الفرن.

الغرض: يمكن استخدام إناء الماء في التنظيف.

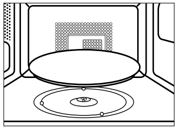
تركيب فرن الميكروويف

ضع الفرن على سطح أملس مسطح يرتفع عن الأرض بمقدار ٨٥ سم. يجب أن يكون السطح قويًا بدرجة تكفي لتحمل وزن الفرن بأمان.

١. عند تركيب الفرن، تأكد من تهويته بشكل جيد عن طريق ترك مسافة ١٠ سم (٤ بوصات) على الأقل من الخلف، وعلى جانبي الفرن ومسافة ٢٠ سم (٨ بوصات) أعلاه.



٢. قم بإزالة كافة مواد التغليف بداخل الفرن.
وقم بتركيب الحلقة الدوارة والقرص الدوار.
وتأكد أيضًا من أن القرص الدوار يدور بسلاسة.



٣. يجب وضع الميكروويف بحيث يكون قريبًا من مأخذ التيار الكهربي بحيث يسهل توصيله.

إذا تلف سلك الطاقة، فيجب استبداله بسلك خاص أو وحدة من نوعية خاصة من الشركة المصنعة أو مركز الخدمة.
وللسلامة الشخصية قم بتوصيل الكبل في مقبس تيار متردد أرضي يتكون من ثلاثة أطراف توصيل وبجهد قدره ٢٣٠ فولت وتردد ٥٠ هرتز. في حالة تلف كبل التيار الكهربي لهذا الجهاز، يجب استبداله بكبل خاص.

يُحظر تركيب فرن الميكروويف بجوار أشياء تنبعث منها حرارة أو رطوبة. على سبيل المثال، وضعه بجوار فرن تقليدي أو مدفئة. يجب الالتزام بالمواصفات الخاصة بمصدر الطاقة الخاص بالفرن. وأي كبل آخر يتم استخدامه يجب أن يكون بنفس مقاييس كبل الطاقة الذي يتم توفيره مع الفرن. امسح الجدران الداخلية وقفل الباب بقطعة قماش مبللة قبل استخدام فرن الميكروويف للمرة الأولى.

ضبط الوقت

يحتوي فرن الميكروويف على ساعة مضمّنة. عند الإمداد بالكهرباء يتم عرض الأرقام "0:" أو "88:88" أو "12:00" تلقائيًا على الشاشة.

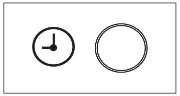
الرجاء ضبط الوقت الحالي. يمكن عرض الوقت بتنسيق ٢٤ ساعة أو تنسيق ١٢ ساعة. يجب ضبط الساعة:

- عند تركيب فرن الميكروويف للمرة الأولى
- بعد انقطاع التيار الكهربائي

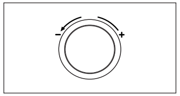
لا تنسى إعادة ضبط الساعة عند التبديل من أو إلى التوقيت الصيفي أو الشتوي.

١. **لعرض الوقت بالتنسيق...** **ثم اضغط على زر الساعة...**

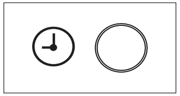
تنسيق ١٢ ساعة	مرة
تنسيق ٢٤ ساعة	مرتان



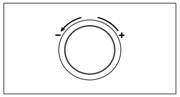
٢. لف **القرص الدوار** لضبط الوقت بالساعة.



٣. اضغط على زر **الساعة**.

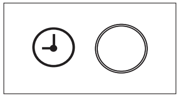


٤. لف **القرص الدوار** لضبط الوقت بالدقيقة.



٥. عند عرض الوقت الصحيح، اضغط على زر **الساعة** لبدء تشغيل الساعة.

<u>النتيجة:</u> يظهر الوقت ما لم يكن فرن الميكروويف قيد الاستخدام.



العربية

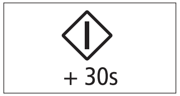
CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 9 3/2/2012 4:34:54 PM

التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح

يتيح لك الإجراء البسيط التالي التأكد من أن الفرن يعمل بشكل صحيح طول الوقت. إذا راودك الشك، راجع القسم "ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة" في الصفحة التالية.

يجب توصيل الفرن بمقبس حائط مناسب. يجب أن يكون القرص الدوار في موضعه بالفرن. في حالة استخدام مستوى طاقة غير الحد الأقصى (١٠٠٪ - ٩٠٠ واط)، يستغرق الماء وقتاً أطول حتى يصل إلى مرحلة الغليان.

افتح باب الفرن بواسطة جذب المقبض الموجود إلى يمين باب الفرن.
ضع كوباً من الماء على القرص الدوار. أغلق الباب.



اضغط على زر **البدء** (◇) وحدد الوقت من ٤ إلى ٥ دقائق. بالضغط على زر **البدء** (◇) عدد المرات التي تريدها حسب الحاجة.

النتيجة: يقوم الفرن بتسخين المياه لمدة ٤ أو ٥ دقائق. ينبغي أن يغلي الماء بعدها.

كيفية عمل فرن الميكروويف

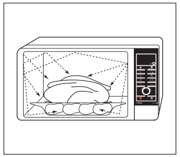
إن أشعة الميكروويف عبارة عن موجات كهرومغناطيسية عالية التردد. تعمل الطاقة المنبعثة منها على طهي الطعام أو إعادة تسخينه دون التأثير على شكله أو لونه.

يمكنك استخدام فرن الميكروويف فيما يلي:

- فك التجميد
- إعادة التسخين
- الطهي

عملية الطهي

١. يتم توزيع أشعة الميكروويف التي تتولد بواسطة المجنترون بشكل متساو أثناء دوران الطعام على القرص الدوار. وبذلك يتم طهي الطعام بدرجة متساوية.



٢. يمتص الطعام موجات الميكروويف حتى عمق بوصة واحدة تقريبًا (٢,٥ سم). ثم تستمر عملية الطهي باستمرار بينما تنتقل الحرارة خلال الطعام.

٣. تختلف فترات طهي الطعام تبعًا لنوع الإناء المستخدم وخصائص الطعام:

- الكمية والكثافة
- كمية الماء التي يحتوي عليها
- درجة الحرارة الأولية (مجمد أم لا)

يستمر طهي الطعام حتى في حالة إخراج الطعام من الفرن. لأن الأجزاء الداخلية من الطعام يتم طهيها بواسطة التوزيع الحراري. لذلك يجب مراعاة أوقات الانتظار المحددة في وصفات الطهي وفي هذا الكتيب لضمان:

- طهي الطعام بشكل متساو حتى الجزء الداخلي منه
- تعرض الطعام بالكامل لنفس درجة الحرارة

ما ينبغي عليك فعله إذا ساورتك شكوك أو حدثت مشكلة

يستغرق التعرف على جهاز جديد بعض الوقت. إذا صادفت أي من المشاكل المسرودة أدناه. حاول تنفيذ أي من الحلول المقدمة. فقد توفر لك هذه الحلول الوقت وتوفر عليك عناء الاتصال غير الضروري بخدمة العملاء.

تعد الأمور التالية أمورًا طبيعية.

- التكثيف داخل الفرن
- وجود تيار هواء حول الباب والجسم الخارجي
- ينعكس الضوء حول الباب والجسم الخارجي
- انبعاث بخار من حول الباب أو الفتحات

لم يتم طهي الطعام على الإطلاق

- هل قمت بضبط المؤقت بشكل صحيح والضغط على زر **البدء** (◇)؟
- هل الباب مغلق؟
- هل قمت بزيادة الحمل على الدائرة الكهربية مما تسبب في انقطاع سلك المنصهر أو فصل التيار الكهربي؟

الطعام زائد النضج أو نيئ

- هل تم تحديد المدة المناسبة لطهي هذا النوع من الطعام؟
- هل تم اختيار مستوى الطاقة المناسب؟

تنبعث شرارة ويصدر صوت فرقعة داخل الفرن (ماس كهربائي)

- هل تستخدم طبقًا به زخارف معدنية؟
- هل تركت شوكة أو وعاء معدني آخر داخل الفرن؟
- هل ورق الألومنيوم قريب جدًا من الجدران الداخلية؟

يتسبب الفرن في حدوث تشويش على أجهزة الراديو والتلفزيون

- قد يُلاحظ تشويش بسيط على أجهزة التلفزيون أو الراديو عند تشغيل الفرن. يعد ذلك أمرًا عاديًا.
  - الحل: ضع الفرن بعيدًا عن أجهزة التلفزيون والراديو والهوائيات.
- في حالة حدوث تشويش من جانب المعالج المصغر للفرن. قد يتم إعادة تعيين شاشة العرض.
  - الحل: قم بفصل مقبس التيار وإعادة توصيله مرة أخرى. أعد ضبط الوقت.

تظهر الرسالة "E - 24"

- يتم تنشيط الرسالة "E - 24" تلقائيًا قبل أن يحدث تسخين زائد لفرن الميكروويف. ويجرد تنشيط الرسالة "E - 24". يجب الضغط على مفتاح إيقاف/الإلغاء للاستفادة من وضع التهيئة.

إذا لم تساعدك الإرشادات السابقة في حل المشكلة. اتصل بأقرب مركز خدمة عملاء محلي تابع لشركة SAMSUNG.

الرجاء قراءة المعلومات التالية:

- طراز الفرن ورقم التسلسل الخاص به. عادةً ما يكون مطبوعاً على الجزء الخلفي من الفرن
- التفاصيل الخاصة بالضمان
- جهز شرحاً واضحاً للمشكلة

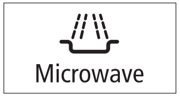
اتصل بالبائع المحلي أو بخدمة ما بعد البيع لمنتجات SAMSUNG.

الطهي / إعادة التسخين

يوضح الإجراء التالي كيفية طهي الطعام أو إعادة تسخينه.

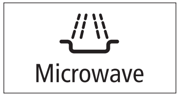
☛ تأكد "دومًا" من إعدادات الطهي قبل ترك الفرن دون ملاحظة.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب. يحظر تشغيل فرن الميكروويف عندما يكون فارغًا.

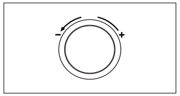


١. اضغط زر **الميكروويف** ( ).

النتيجة: يتم عرض العلامات الآتية:
(وضع الميكروويف)

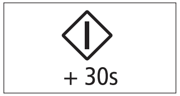


٢. حدد مستوى الطاقة المطلوب بالضغط على زر **الميكروويف** ( ) مرة أخرى حتى يظهر مقدار الطاقة الناتجة الذي تريده. راجع جدول مستويات الطاقة التالي للحصول على مزيد من التفاصيل.



٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.

النتيجة: يظهر وقت الطهي.



٤. اضغط زر **البدء** (◇).

النتيجة: يضيئ مصباح الفرن ويبدأ القرص الدوار في الدوران. يبدأ طهي الطعام وعندما ينتهي:

- يصدر الفرن صوت تنبيه ويومض بالرقم "0" لأربع مرات.
- ثم يصدر الفرن صوت التنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة "مستوى الطاقة" الحالي لتجويف الفرن. اضغط زر **الميكروويف** ( ) مرة واحدة. إذا كنت ترغب في تغيير مستوى الطاقة أثناء الطهي. اضغط زر **الميكروويف** ( ) مرتين أو أكثر لتحديد مستوى الطاقة الذي تريده.

بدء التشغيل السريع:

يمكنك تسخين قبل ما مدة قصيرة بالطاقة القصوى (٩٠٠ واط) من خلال الضغط على زر **البدء** (◇) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية من وقت الطهي. يبدأ الفرن العمل في الحال.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 11 3/2/2012 4:34:55 PM

اختلاف مستويات الطاقة والوقت

تمكنك ميزة مستويات الطاقة من تحديد حجم الطاقة اللازمة والوقت المطلوب لطهي الطعام وذلك طبقاً لنوعية الطعام وكميته. يمكن الاختيار من ست مستويات للطاقة.

مستوى الطاقة	النسبة المئوية	الإخراج
عالي	١٠٠ ٪	٩٠٠ واط
عالي متوسط	٦٧ ٪	٦٠٠ واط
متوسط	٥٠ ٪	٤٥٠ واط
منخفض متوسط	٣٣ ٪	٣٠٠ واط
فك التجميد	٢٠ ٪	١٨٠ واط
منخفض	١١ ٪	١٠٠ واط

تتوافق أوقات الطهي المعطاة في وصفات الطعام وفي هذا الكتيب مع مستويات الطاقة المحددة المشار إليها.

عند تحديد....	يجب أن يكون وقت الطهي اللازم....
مستوى طاقة أعلى	أقل
مستوى طاقة أقل	أكثر

إيقاف عملية الطهي

يمكنك إيقاف عملية الطهي في أي وقت وذلك حتى يمكنك:

- التحقق من مدى نضج الطعام
- قلب الطعام أو تقليبه حسب الحاجة
- اترك الطعام لفترة من الوقت

لإيقاف الطهي...	عندئذ...
مؤقت	افتح الباب. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. لاستئناف عملية الطهي، أغلق الباب مرة أخرى واضغط على زر **البدء** (◇).
كامل	اضغط الزر **إيقاف**. **النتيجة:** تتوقف عملية الطهي. إذا كنت ترغب في إلغاء إعدادات الطهي. اضغط الزر **إيقاف** مرة أخرى.

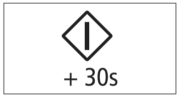
ضبط مدة الطهي

يمكنك زيادة مدة الطهي بالضغط على الزر 30s+ (+٣٠ ثانية) لإضافة ٣٠ ثانية لكل مرة.

- التحقق من مدى نضج الطعام في أي وقت بسهولة عن طريق فتح باب الفرن
- زيادة مدة الطهي المتبقية

لزيادة وقت الطهي. اضغط على زر **البدء** (◇) مرة واحدة لكل ٣٠ ثانية ترغب في إضافتها.

- مثال: لإضافة ثلاث دقائق. اضغط على زر **البدء** (◇) ست مرات.



استخدام ميزة إعادة التسخين التلقائي

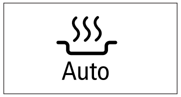
توفر ميزات إعادة التسخين التلقائي (Auto) الأربع أربع مدد طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

يمكنك ضبط حجم الوجبة عن طريق لف القرص الدوار.

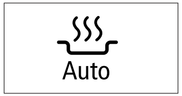
☛ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

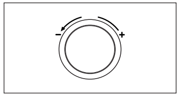
١. اضغط على الزر **إعادة التسخين التلقائي** (Auto).



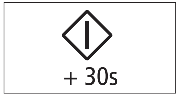
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على الزر **إعادة التسخين التلقائي** (Auto). راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.



٣. حدد حجم الوجبة المراد طهيها بلف **القرص الدوار**.



٤. اضغط زر **البدء** (◇).



النتيجة: يتم طهي الطعام وفقاً للإعداد المبرمج مسبقًا الذي حددته.

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات.

ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

يبين الجدول التالي "برامج إعادة التسخين والطهي التلقائي" والكميات المراد طهيها وأوقات الانتظار، والتوصيات المناسبة. يتم تشغيل البرنامجين ١ و ٢ مع طاقة موجات الميكروويف فقط.
يستخدم البرنامجان ٣ و ٤ أشعة الميكروويف والحمل الحراري.

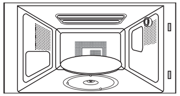
الكود	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**المشروبات** القهوة واللبن والشاي والماء (درجة حرارة الغرفة) 	١٥٠ مل (كوب واحد) ٣٠٠ مل (كوبان) ٤٥٠ مل (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكواب)	دقيقة واحدة إلى دقيقتين	صب السائل في فناجين خزفية وقم بإعادة تسخينه بدون غطاء. ضع فنجانًا واحدًا في الوسط وفنجانين متقابلين و٣ أو ٤ فناجين على شكل دائرة. اتركها لمدة الانتظار في فرن الميكروويف. قلّب المشروبات قبل مدة الانتظار وبعدها. توخِ الحذر أثناء إخراج الفناجين (راجع إرشادات السلامة الخاصة بالسوائل).
٢.	**الوجبات الجاهزة** (مثلجة) 	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم ٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم ٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٣ دقائق	ضعها في طبق خزفي وقم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. يناسب هذا البرنامج الوجبات المكونة من ٣ مكونات (مثل اللحم بالصلصة والخضروات وأحد الأطباق الجانبية مثل البطاطس أو الأرز أو المعجنات).
٣.	**الحساء/ الصلصة** (المثلجة) 	٢٠٠ إلى ٢٥٠ مل ٣٠٠ إلى ٣٥٠ مل ٤٠٠ إلى ٤٥٠ مل ٥٠٠ إلى ٥٥٠ مل ٦٠٠ إلى ٦٥٠ مل ٧٠٠ إلى ٧٥٠ مل	دقيقتان إلى ٣ دقائق	صب الحساء أو الصلصة في طبق حساء خزفي عميق أو سلطانية وقم بتغطيته بغطاء بلاستيكي أثناء التسخين. قلّب الحساء، بمجرد إصدار الفرن لصوت تنبيه (يستمر الفرن في العمل ويتوقف عند قيامك بفتح الباب). وقلّب بحرص قبل بدء مدة الانتظار وبعدها.
٤.	**البيتزا المجمدة** 	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم ٤٥٠ إلى ٥٥٠ جم ٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم	-	ضع بيتزا واحدة مجمدة (-١٨ درجة مئوية) على الرف السفلي، أو ضع عدد ٢ بيتزا مجمدتين على الحاملين العلوي والسفلي.

استخدام ميزة التنظيف بالبخار

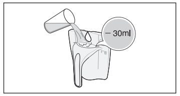
يغلف البخار الذي يصدر من نظام التنظيف بالبخار سطح تجويف الفرن.
بعد استخدام وظيفة التنظيف بالبخار، يمكنك تنظيف تجويف الفرن بسهولة.

- يجب استخدام هذه الوظيفة بعد أن يبرد الفرن تمامًا. (درجة حرارة الغرفة)
- ويستخدم الماء العادي فقط. ولا يستخدم الماء المقطر.
- يفضل استخدام وظيفة إزالة الروائح بعد استخدم ميزة "التنظيف بالبخار".
- ترتفع درجة حرارة الماء الموجودة بالفرن بشكل كبير نتيجة استخدام وظيفة التنظيف بالبخار.

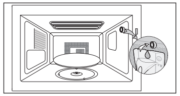
١. افتح الباب.



٢. املأ إناء الماء حتى تصل إلى الخط المحدد.
(يكون مقدار الماء حوالي ٣٠ مللي.)

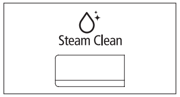


٣. يُرجى وضع إناء الماء في الجانب الأيمن من الفرن.

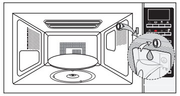


٤. أغلق الباب.

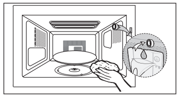
٥. اضغط على زر **تنظيف بالبخار** (Steam Clean).
(يعمل مصباح (مصدر طاقة) الميكروويف أثناء وقت التنظيف بالبخار.)



٦. افتح الباب.



٧. يُرجى تنظيف تجويف الفرن باستخدام منشفة جافة.
حرك القرص الدوار وامسح أسفل الحامل باستخدام ورق المطبخ.



تحذير

- يمكن استخدام إناء الماء فقط في وضع "**تنظيف بالبخار**".
- عند طهي الأطعمة غير السائلة. قم بإزالة إناء الماء حيث ستتعرض للتلف وقد تسبب اشتعال النيران بالفرن.

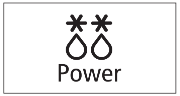
CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 14 3/2/2012 4:34:57 PM

استخدام ميزة فك التجميد

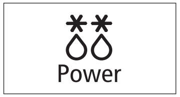
تمكنك ميزة فك التجميد (Power) من فك تجميد اللحوم والدواجن والأسماك والخبز والكعك والفواكه. يتم ضبط وقت فك التجميد ومستوى الطاقة تلقائيًا. قم فقط بتحديد البرنامج والوزن.

☛ استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

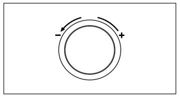
افتح الباب. ضع الطعام المجمد في إناء خزفي في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.



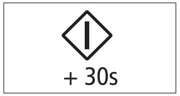
١. اضغط الزر **فك التجميد** (Power).



٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر **فك التجميد** (Power).
راجع الجدول الموجود في الصفحة التالية للحصول على شرح للإعدادات المبرمجة.



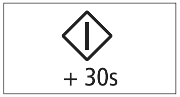
٣. حدد وزن الطعام عن طريق لف **القرص الدوار**.



٤. اضغط زر **البدء** (◊).

النتيجة:

- تبدأ عملية فك التجميد.
- يصدر الفرن صوت تنبيه أثناء عملية فك التجميد ليذكرك بقلب الطعام.



٥. اضغط زر **البدء** (◊) مرة أخرى لإنهاء عملية فك التجميد.

النتيجة: عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

☛ يمكنك أيضًا فك تجميد الطعام يدويًا. للقيام بذلك، حدد وظيفة الميكروويف باستخدام مستوى طاقة ١٨٠ واط. راجع الجزء "فك التجميد" الموجود في صفحة ٤٠ للحصول على المزيد من التفاصيل.

يبين الجدول التالي برامج فك التجميد والكميات المراد فك تجميدها وفترات الانتظار والتوصيات المناسبة. قم بإزالة كافة أنواع التغليف قبل بدء فك التجميد. ضع اللحوم والدواجن والأسماك على طبق زجاجي مسطح أو على طبق خزفي، وقم بترتيب الخبز والكيك على ورق المطبخ.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	مدة الانتظار	التوصيات
١.	**اللحوم**	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة	قم بحماية الحواف بورق الألمونيوم، ثم قلّب اللحوم عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. ويتناسب هذا البرنامج مع لحم الضأن واللحم المشوي وشرائح الستيك وقطع اللحم واللحم المفري.
٢.	**الدواجن**	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٩٠ دقيقة	قم بحماية أطراف الأرجل والأجنحة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الدواجن، عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الدجاجة الكاملة أو أجزاء الدجاج.
٣.	**السمك**	٢٠٠ إلى ٢٠٠٠ جم	٢٠ إلى ٨٠ دقيقة	قم بتغليف ذيل السمكة باستخدام ورق الألمونيوم، ثم قلّب الأسماك عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. يناسب هذا البرنامج الأسماك الكاملة وشرائح السمك الفيليه.
٤.	**الخبز/ الكيك**	١٢٥ إلى ١٠٠٠ جم	١٠ إلى ٦٠ دقيقة	ضع الخبز أفقيًا على قطعة من ورق المطبخ وقم بقلبه عندما يُصدر الفرن صوت تنبيه. وضع الكعك على طبق خزفي وقم بقلبه، إن أمكن، عند إصدار الفرن صوت تنبيه. (يظل الفرن يعمل ويتوقف عندما تقوم بفتح بابه). يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الخبز سواء كان كاملاً أو شرائح وأرغفة الخبز بأنواعه والخبز الفرنساوي الطويل. ضع أرغفة الخبز في شكل دائرة. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الكيك المخبوز والبسكويت وكيك الجبن والفطيرة المحلاة. ولا يناسب الحلوى وكيك الفواكه والكريمة وكذلك الكيك المغطى بالشوكولاته.
٥.	**الفاكهة**	١٠٠ إلى ٦٠٠ جم	٥ إلى ٢٠ دقيقة	وزّع الفاكهة بشكل متساو في طبق زجاجي مسطح. يناسب هذا البرنامج كافة أنواع الفاكهة.

استخدام ميزة الوصفات الهندية

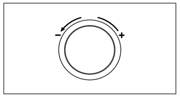
توفر ميزات الوصفات الهندية الخمسين مدد طهي مبرمجة مسبقًا. فهي لا تحتاج إلى ضبط وقت الطهي أو مستوى الطاقة.

كل ما عليك هو تحديد البرنامج.

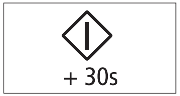
استخدم فقط الأواني المسموح باستخدامها مع الميكروويف.

افتح الباب. ضع الطعام في وسط القرص الدوار. أغلق الباب.

١. اضغط الزر **الوصفات الهندية** (Indian Recipe) بشكل متكرر لتحديد الفئة.
- لاختيار "الوجبات السريعة" (CA): اضغط الزر مرة واحدة
- لاختيار "سلسة تكّا" (tS) : اضغط الزر مرتين
- لاختيار "الطعام الصحي" (HC) : اضغط الزر ثلاث مرات
- لاختيار "أفضل الوصفات الهندية" (lb) : اضغط الزر أربع مرات
- لاختيار "أطعمة الأطفال" (nu) : اضغط الزر خمس مرات



٢. حدد القائمة الذي تريد استخدامها للطهي عن طريق لف **القرص الدوار**. (راجع الجدول 'قائمة الوصفات الهندية'.)



٣. اضغط زر **البدء** (◇).

النتيجة: يتم طهي الطعام وفقًا للإعداد التلقائي المحدد.

- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

قائمة الوصفات الهندية

الوجبات السريعة (CA)		سلسة تكّا (tS)		الطعام الصحي (HC)		أفضل الوصفات الهندية (lb)		أطعمة الأطفال (nu)	
CA-1	البيتزا اللذيذة	tS-1	دجاج تكّا	HC-1	خضروات بتوابل هاريالي الهندية	lb-1	دجاج ٦٥ الهندي	nu-1	مكرونة بالخضروات
CA-2	خضروات مشوية بصلصة البولونيز	tS-2	دجاج تكّا بالجبنة والتوابل	HC-2	فيتوتشيني بالقرع	lb-2	جبنة مطبوخة بالتوابل	nu-2	قطع الشكولاتة
CA-3	بطاطس بالجبنة والفلفل الحار	tS-3	سمك تكّا	HC-3	دجاج بصوص الليمون	lb-3	كفتة دجاج بصوص الكاري	nu-3	المكرونة الشعرية
CA-4	كيك الشيكولاتة بالجوز	tS-4	حلوى ساقو الهندية	HC-4	دجاج بالتوابل الهندية	lb-4	مربى الجزر الهندية	nu-4	مقبلات بالجبنة
CA-5	أومليت	tS-5	كباب هاريالي	HC-5	شرائح السمك	lb-5	حساء العدس الهندي	nu5-	سلطة المكرونة
CA-6	عيش الغراب بالطريقة الهندية	tS-6	كباب شامي	HC-6	سمك بالكزبرة والثوم	lb-6	سمك مقلي	nu-6	شعرية بالخضروات
CA-7	الفول	tS-7	كباب الطاجري	HC-7	سلطة الأناناس	lb-7	سمك بالكاري والبهارات	nu-7	الهامبرجر
CA-8	قطع الشيكولاتة باللوز	tS-8	شيش كباب	HC-8	العدس	lb-8	باذنجان محشو	nu-8	مقانق السجق بالخضروات
CA-9	أصابع الشوفان	tS-9	توفو تكّا	HC-9	مكرونة بمرقة الجوز	lb-9	طماطم محشوة	nu-9	بيتزا ذرة وسبانخ بالجبنة
CA-0	مقرمشات	tS-0	كباب بالزبادي	HC-0	طماطم بالجبنة	lb-0	دجاج برياني	nu-0	بروكلي بالجبنة

يبين الجدول التالي برامج الوصفات الهندية المتنوعة والكميات وأوقات الانتظار والتوصيات المناسبة.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
الوجبات السريعة (CA)				
CA-1.	**البيتزا اللذيذة**	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	عجينة بيتزا - ملعقة صغيرة من الزبد - ملعقة كبيرة صلصة الطماطم - ١/٢ كوب جبن (مبشور) - ملح حسب الرغبة - ملعقة كبيرة صوص بيتزا - توابل الأوريجانو للتتبيل - ١/٢ ملعقة صغيرة من الفلفل الحار - ١/٤ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود - ٣ إلى ٤ حبات من الذرة - بصلة واحدة (شرائح) - ثمرة طماطم (شرائح ومقشورة) - ٢ إلى ٣ من عيش الغراب	وزّع الزبد على البيتزا بشكل متساو وأيضًا صلصة الطماطم وصوص البيتزا وباقي الإضافات. ثم أضف الملح والفلفل والجبن المبشور بالتساوي. ابدأ الطهي وقم بتقديم الوجبة ساخنة مع التوابل.
CA-2.	**خضروات مشوية بصلصة البولونيز**	٧٠٠ إلى ٧٥٠ جم	٢ كوب مكرونة أقلام - ٦٠ جرام من حبيبات الصويا (منقوع) - ١/٤ كوب من فلفل ألوان - ١/٢ ملعقة صغيرة ثوم مفروم - ١/٢ كوب بصل (مفروم) - ملعقة صغيرة كرفس (مقطع) - ٥ ملاعق كبيرة صلصة طماطم مركزة - ملعقة صغيرة من البقدونس - ١٠٠ جرام جبنة شيدر - كوب واحد صلصة بيضاء - ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملح حسب الرغبة الصلصة البيضاء: ملعقتان كبيرتان ونصف من الزبد (الناعم) وملعقتان كبيرتان ونصف من الدقيق العادي وكوبان ونصف من اللبن وملح وفلفل أسود وجوزة الطيب المبشورة	اخلط جميع المكونات مع المكرونة المسلوقة وابدأ الطهي في وضع الجمع (الشواية والميكروويف). ثم قدم الوجبة ساخنة. ملاحظة : قم بالتغطية باستخدام ورق الألومنيوم النقي. ثم قم بعمل فتحات لإخراج البخار.
CA-3.	**بطاطس بالجبنة والفلفل الحار**	٦٠٠ إلى ٧٠٠ جم	٤ حبات بطاطس مسلوقة (للتقشير) - مكعبان جبن كريم (مبشور) - ملعقتان كبيرتان من حبن الموزاريلا (مبشور) - ١/٢ ملعقة صغيرة من رقائق الفلفل الحار - ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود - ١/٢ ملعقة صغيرة زعتر - ملعقة كبيرة زيت زيتون نقي	قطع البطاطس المسلوقة إلى أجزاء متساوية بشكل رأسي. ثم قطعها لعمل شرائح. أضف زيت الزيتون النقي ورقائق الفلفل الحار والملح والزعتر في إناء صغير ثم اخلطهم جيدًا. قم بتغطية البطاطس بالمكونات وقم بتعبئة البطاطس بالجبنة المبشورة والجبنة الموتزاريلا ثم قم برش الفلفل الأسود وبعد ذلك قم بالطهي على وضع الحمل الحراري.
CA-4.	**كيك الشيكولاتة بالجوز**	٥٠٠ جم	١٠٠ جرام دقيق عادي - ٢ ملعقة كبيرة سكر بودرة - ٧٥ جرام زبدة (تُفضل غير مملحة) - ١/٢ كوب حليب - ١/٢ عبوة حليب بقري - ١/٤ كوب مسحوق كاكاو - ١/٢ ملعقة صغيرة بيكربونات الصودا - ١/٢ ملعقة صغيرة خميرة خبز - ملعقة صغيرة روح الفانيليا - ٢ ملعقة كبيرة من الجوز	انخل الدقيق العادي مع الكاكاو وبيكربونات الصودا وخميرة الخبز. ثم ضعهم جانبًا. اخلط السكر والزبد. ثم اخفقهما حتى يكون الخليط خفيفًا ورقيقًا. بعد ذلك أضف الحليب البقري واحفقهما مرة أخرى لمدة دقيقة واحدة. أضف الحليب وروح الفانيليا. ثمّ أضف الدقيق. اخفقهما جيدًا لمدة ٣ إلى ٤ دقائق حتى يصبح الخليط سلسًا وخفيفًا. كذلك أضف الجوز واخلط جيدًا وانقلهم إلى إناء كبير عميق ومدهون يكون قطره ٩ بوصة. وبعد الطهي، اجعله يبرد. واتركه لمدة ٣ إلى ٤ دقائق.
CA-5.	**أومليت**	١٠٠ إلى ١٥٠ جم	بيضتان - ١/٢ ملعقة كبيرة بصل مفروم - ١/٢ ملعقة كبيرة الفلفل مفروم - ١/٢ ملعقة كبيرة عيش غراب مفروم - ١/٢ ملعقة كبيرة جبن كريم - ملح حسب الرغبة - ١/٤ ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الأسود - ملعقتان صغيرتان زيت	اخفق البيض حتى يصبح رقيق، واخلط جميع المكونات جيدًا. أدهن الطبق الزجاجي بشكل متساوٍ وقم بتوزيع الخليط بالتساوي. ابدأ الطهي في وضع الميكروويف. ثمّ قدم الوجبة ساخنة.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
CA-6.	**عيش الغراب بالطريقة الهندية**	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	٨ قطع عيش غراب - ٥٠ جرام من البازلاء مسلوقة - ملعقة كبيرة من الجبن القريش - ملعقتان كبيرتان من اللبن الرائب - ملعقة كبيرة جبنة شيدر - ملعقة صغيرة زنجبيل - ملعقتان كبيرتان دقيق ذرة - ملعقة كبيرة زيت - ملعقتان كبيرتان كزبرة مفرومة - ١/٤ ملعقة صغيرة من توابل جارام ماسالا الهندية - ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل - ملح حسب الرغبة	قم بتجويف عيش الغراب من المنتصف وانقعه مع اللبن الرائب والجبن الشيدر والزنجبيل والملح وتوابل جارام ماسالا لمدة ١٠ دقائق. أضف كل من الجبن القريش والبازلاء المسلوق والملح والفلفل الأسود في إناء. بعد ذلك قم بحشو عيش الغراب المنقوع بالخليط.
CA-7.	**الفول**	٣٥٠ إلى ٤٠٠ جم	٨ قطع بسكويت كريمة - ١/٢ كوب جبن مبشور - ٥٠ جرام من الفاصوليا المعلبة - ٢ ملعقة كبيرة صلصة الطماطم - ١/٤ ملعقة صغيرة مسحوق الفلفل الحار الأحمر - ٢ ثمرة فلفل أخضر - ١/٢ ملعقة صغيرة زعتر - فول سوداني محمص للتزيين - ٢ ملعقة كبيرة كريمة طازجة (مثلجة) - ١/٢ كوب لبن رائب - ملعقة صغيرة ليمون - ملح حسب الرغبة - ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أبيض	ضع الجبن والفاصوليا وكاتشب الطماطم والفلفل الأحمر الحار وقطع الفلفل الأخضر الحار واخلطهم جيدًا. أضف الخليط فوق كل قطعة بسكويت مع ترك الجوانب، ثم ضع منديلاً ورقيًا على الصينية الزجاجية وضع البسكويت بعناية عليها، ثمّ ابدأ الطهي في وضع الميكروويف. الكريمة الحمضية : كريمة طازجة وزبادي وعصير ليمون وملح وفلفل. قم بتزيين البسكويت بالكريمة الحمضية وضع الفول السوداني فوقها.
CA-8.	**قطع الشيكولاتة باللوز**	١٠٠ إلى ١٢٠ جم	٥٠ جم شيكولاتة مركزة - ٥٠ جم لبن كامل الدسم - حبات لوز كاملة (تكون صغيرة نسبيًا)	ضع الشوكولاتة واللبن في إناء زجاجي. بعد الطهي، أغمس اللوز في الشيكولاتة المذابة وضعه على صينية مدهونة بالزبدة وبعدها قم بتجميده لمدة ٨ دقائق، ثمّ قدمها.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
CA-9.	**أصابع الشوفان**	٢٠٠ جم	٣/٤ كوب شوفان - ١/٤ كوب من بذور السمسم - ٣/٤ كوب سكر بني - ملعقتان كبيرتان زبيب - ٣/٤ كوب جوز هند مبشور - ١/٢ كوب من الزبد الأبيض	اخلط جميع المكونات، ثم قم بتجهيز طبق من الزجاج أو صينية الكيكة بورق الألومنيوم بعد دهنه. وبعد ذلك اسكب الخليط واضغط عليه بلطف باستخدام ملعقة. قم بالتبريد حتى يصل إلى درجة حرارة الغرفة، ثمّ ضعه في الثلاجة لمدة ساعة واحدة وقم بتقطيعها على هيئة قطع مستطيلة حيث تكون حجمها ٢ بوصة.
CA-0.	**مقرمشات**	١٠٠ جم	٦ ملاعق كبيرة دقيق - ملعقة كبيرة ونصف قمح (السميد) - ١/٤ ملعقة صغيرة سكر بودرة - ملح حسب الرغبة - ١/٢ ملعقة صغيرة إينو - ١/٤ ملعقة صغيرة من بذور الخردل	اقطع الفلفل الأحمر على شكل سلة وضعه جانبًا. اخلط جميع المكونات ماعدا إينو وبذور الخردل. ولكن قبل سكب العجين على الفلفل، أضف إينو. ثم ضع العجين مع الفلفل ورش حبوب الخردل. ابدأ الطهي في وضع الميكروويف.

سلسة تكّا (tS)

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
tS-1.	**دجاج تكّا**	٥٥٠ إلى ٦٠٠ جم	٥٠٠ جرام من الدجاج الخالي من العظم - ملعقتان صغيرتان من عصير الليمون - ملح حسب الرغبة - ٣ ملاعق كبيرة زبادي - ٥٠ جرام من الزبد - ملعقتان كبيرتان قشدة سميكة - ملعقة كبيرة ونصف من الثوم - ٣ إلى ٤ من بذور الحبهان الأخضر - ملعقة صغيرة كمون مطحون - ١/٢ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب المفروم الطازج - ٣ إلى ٤ من الفلفل الأخضر المفروم - ملعقتان كبيرتان زيت - ٣ ملاعق كبيرة جبن شيدر	قم برش عصير الليمون والملح فوق قطع الدجاج ثم قم بتغطيتها وضعها جانبًا. واخلط الزبادي ونصف الزبدة والقشدة والثوم والزنجبيل والحبهان والكمون وجوزة الطيب والفلفل والزيت والجبن واصنع منها عجينة ناعمة. أفرغ الخليط فوق الدجاج، وتأكد من تغطيتها بالكامل ثم أنقع اللحوم لمدة ساعة واحدة بعد القيام بتغطيتها وضعها في الثلاجة. وأخيرًا ضع الدجاج في الأسياخ.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
tS-2.	**دجاج تكّا بالجبنة والتوابل**	٣٠٠ إلى ٣٥٠ جم	٢٥٠ جرام جبن قريش (البانير) - ٣ ثمرات فلفل أخضر حار - عود زنجبيل مقشر حجمه ١/٢ بوصة - ٥ فصوص ثوم مقشر - ٣/٤ كوب زبادي - ملعقتان كبيرتان من الصلصة الخضراء - ١/٤ ملعقة صغيرة كركم - ١/٢ ملعقة صغيرة من بذور الكروم - ملعقة صغير من توابل جرام ماسالا الهندية - ملعقة صغيرة من بهارات ماسالا - ملعقتان كبيرتان من أعشاب كاسوري الهندية - ملعقتان كبيرتان حمص مجروش - ١/٤ كوب كريمة طازجة - ملح حسب الرغبة - ملعقتان كبيرتان خردل - ملعقتان كبيرتان عصير ليمون - ملعقتان كبيرتان زيت	قطع الجبن إلى أجزاء بحجم نصف بوصة. وقشر الفلفل الأخضر ثم تقطيعه إلى قطع بحجم نصف بوصة. اطحن الفلفل الأخضر والزنجبيل والثوم لتصبح عجينة سلسة. ثم ضع الزبادي في إناء. بعد ذلك أضف الصلصة الخضراء والعجينة المكونة من الفلفل والزنجبيل والثوم ثم ضع الكركم والكروم ونصف توابل جارام ماسالا والأعشاب والحمص والكريمة والملح ثم أخلطهما جميعًا. أضف مكعبات الجبنة إلى الخليط ثم أضف الخردل، وضع الجبنة في السيخ ثم ضعها على طبق تحمير مدهون مع إضافة قطرات من زيت الطهي على التكّا. وفي النهاية قم بترتيب قطع التكّا على طبق، ولا تنسى رش التوابل وعصير الليمون، ثم قدم الوجبة ساخنة.
tS-3.	**سمك تكّا**	٥٥٠ إلى ٦٠٠ جم	٥٠٠ جرام من قطع السمك من أي نوع - ٣ ملاعق كبيرة زيت نباتي - ملعقة كبيرة من بذور الكروم - ٤٥ مللي من الكريمة - ملعقتان صغيرتان من بذور الكمون - ملعقتان صغيرتان من توابل جارام ماسالا - ملعقة كبيرة ثوم مفروم - ٢٠ جرام دقيق - ٣٠ مللي عصير ليمون - ٥ ملاعق كبيرة نعناع أو صلصة الكزبرة - ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أبيض - بصلة واحدة مفرومة مقطعة دوائر - ٦٠ جرام لبن رائب / الزبادي العادي - ملح حسب الرغبة والفلفل الحار للمذاق الجيد	اخلط الثوم والكريمة والكروم والفلفل الحار والكمون والتوابل وعصير الليمون والملح والنعناع أو صلصلة الكزبرة والدقيق مع الزبادي. بعد ذلك أضف قطع السمك لهذا الخليط وقم بنقعهم لمدة ٣ ساعات. ثم ضع السمك بالأسياخ، وبعد الطهي، قم بتقديم سمك التكّا المشوي مع قطع البصل.
tS-4.	**حلوى ساقو الهندية**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	١٥٠ جرام سابودانا - ٣ حبات بطاطس مسلوقة - ملعقة صغيرة زنجبيل (مقطع) - ملعقة صغيرة من بذور الكمون - ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أحمر - ١/٢ ملعقة صغيرة توابل جرام ماسالا الهندية - ملعقتان كبيرتان من الزيت - ملعقتان كبيرتان من أوراق الكزبرة - ملح حسب الرغبة	وفي إناء ضع السابودانا المنقوعة لمدة ساعة واحدة ثم أضف جميع المكونات واخلطهم جيدًا. اصنع كرات صغيرة وقم بتشكيلها على هيئة قلوب باستخدام القالب الموجود على شكل قلب.
tS-5.	**كباب هاريالي (بالخضروات)**	١٠٠ جم	حبة بطاطس مسلوقة بحجم متوسط - ملعقتان صغيرتان من حساء السبانخ المسلوقة - ملعقة صغيرة من الزنجبيل والفلفل الأخضر الحار - من ٣ إلى ٤ ملاعق دقيق - ملعقة صغيرة من بهارات الماسالا - ١/٤ ملعقة صغيرة كركم - ١/٢ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار - ملعقتان صغيرتان من ورق الكزبرة - ملعقة صغيرة من عصير الليمون - ملح حسب الرغبة	اخلط البطاطس مع حساء السبانخ في وعاء الخلط. أضف الزنجبيل وتوابل الماسالا والملح وعصير الليمون والكركم والفلفل الحار. أضف الدقيق لجعل الوجبة متماسكة، ثم اخلطها جيدًا. اصنع أشكال كرات صغيرة وانثر الجبن. اصنع أشكالاً صغيرة من الكباب. ادهن طبق التحمير أو مكان التحمير بالزيت وضع الكباب على الطبق المحمر وضع بضع قطرات قليلة عليه. بعد الطهي، انثر الماسالا على الكباب، ثم قدم الوجبة ساخنة مع حلقات البصل والصلصة الخضراء.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
tS-6.	**كباب شامي**	٥٥٠ إلى ٦٠٠ جم	٥٠٠ جم من الدجاج المفروم - بيضتان - ثمرة بصل مفروم متوسطة الحجم - ٥ ثمرات من الفلفل الأخضر الحار - ١٠٠ جم من الحمص المنقوع طوال الليل - ١٠ فصوص من الثوم - ملعقة صغيرة من الكمون - ٤ حبات حبهان - عود قرفة طويل - عود زنجبيل طويل - ٦ حبات فلفل أسود - فلفل أحمر حار - زبد مصفى	اطحن الدجاج المفروم ليصبح عجينة ناعمة. اجعل من الثوم وحبات الكمون والحبهان والقرفة والزنجبيل حب الفلفل والفلفل الأحمر الحار والحمص المنقوع عجينة مطحونة. قلب العجينة جيدًا. الآن، اخلط البيض المخفوق بالمكونات جيدًا. أضف الفلفل الأخضر الممتاز مع البصل واخلطهما جيدًا. شكل العجينة إلى كرات مستديرة أو كباب. ضع الكباب على طبق تحمير مدهون بالزيت واسكب بضع قطرات من الزيت على الكباب. ثم ابدأ الطهي. وقدمها الوجبة ساخنة مع الصوص أو الصلصة.
tS-7.	**كباب الطاجري**	٣٥٠ إلى ٤٠٠ جم	قطعتان من أرجل الدجاج - ١/٢ كوب من خثارة اللبن - ملعقة كبيرة من الليمون - ملعقة صغيرة من توابل الماسالا - ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار - ملح حسب الرغبة - ملعقة كبيرة من الزنجبيل والثوم - بضع قطرات من مكسبات اللون البرتقالي الصالحة للأكل - ملعقتان كبيرتان من الزيت	نظف قطع الدجاج واغسلها جيدًا وقطعها بشكل عشوائي. نشف قطع الدجاج للتخلص من الماء الزائد. اخلط جميع المكونات ما عدا الملح. تبل قطع الدجاج واتركها جانبًا لساعة. والآن، اخلطها بالملح. ابدأ طهي قطع الدجاج على طبق تحمير مدهون بالزيت واسكب بضع قطرات فوقها. انثر عصير الليمون وتوابل الماسالا، ثمّ قدم الوجبة مع شرائح البصل
tS-8.	**شيش كباب**	٥٠٠ جم	٥٠٠ جم من الدجاج المفروم - ٣/٤ ملعقة صغيرة من توابل الماسالا - ملعقة صغيرة من الثوم المفروم - ملعقة صغيرة من الزنجبيل المفروم - ملعقتان كبيرتان من الكاشو - ملعقتان صغيرتان من الكريمة - ثمرتا بصل - ملعقتان صغيرتان من بذور الكروم / الزعتر - ملعقتان صغيرتان من مسحوق المانجو المجفف - ملعقتان كبيرتان من الملح الصخرى - ٣ ملاعق كبيرة من الكمون - ملعقة كبيرة من الزنجبيل المجفف - ملعقة صغيرة فلفل أسود - ١/٢ ملعفة من جوزة الطيب	اغسل اللحم المفروم وضعه في مصفاه واضغط عليه برفق لتصفية الماء. اخلط جميع المكونات باللحم المفروم مع التوابل. اترك اللحم جانبًا لساعة. خذ كرة كبيرة من اللحم المفروم وضعه في سيخ بعناية مع الضغط على اللحم المفروم بالسيخ. كرر العمل بوضع اللحم المفروم في جميع الأسياخ. ضع الأسياخ في طبق تحمير مدهون بالزيت. وعند اكتمال الطهي، أزل الكباب برفق من الأسياخ واق. لتقديم الوجبة، انثر بعض توابل الماسالا وعصير الليمون على الكباب.
tS-9.	**توفو تكّا**	٢٥٠ جم	٢٥٠ جم من التوفو - ملعقتان كبيرتان من عصير الليمون - ملعقتان صغيرتان من التوابل - قليل من مكسبات اللون البرتقالي - ملح حسب الرغبة - ملعقة صغيرة من الثوم المفروم	انقع التوفو مع جميع المكونات في ماء مالح لمدة نصف ساعة.
tS-0.	**كباب بالزبادي**	١٠٠ جم	١٠٠ جم من الزبادي - ٣ ملاعق كبيرة من دقيق الذرة - ملح حسب الرغبة - ملعقتان من الفلفل الحار (مقطع) - ملعقة صغيرة من الزنجبيل - ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقتان كبيرتان من الزيت	أضف ملعقتي دقيق الذرة إلى جميع المكونات في وعاء واخلطهم جيدًا. اصنع كرات متوسطة الحجم وضعها في الدقيق المتبقي، ثم اصنع أشكالاً على النحو المطلوب وضعها في طبق تحمير مدهون بالزيت. اسكب قليلاً من الزيت فوق الكباب.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
الطعام الصحي (HC)				
HC-1.	**خضروات بتوابل هاريالي الهندية**	٣٠٠ إلى ٣٢٠ جم	١/٤ كوب من الجزر - ١/٤ كوب من الفاصوليا الفرنسية - ١/٤ كوب من القرنبيط - ١/٤ كوب من البازلاء - ١/٤ كوب ذرة صغير - ١/٢ كوب كزبرة - ملعقة صغيرة من الثوم - ملعقة صغيرة من الفلفل الأخضر الحار - ١/٢ كوب من لبن جوز الهند - ملعقتان كبيرتان لبن - ملعقة صغيرة من الزبد - ملعقة صغيرة من الزيت - ١/٢ ملعقة صغيرة من عصير الليمون - ملح حسب الرغبة	ضع الخضار المسلوق في إناء واخلطه جيدًا بجميع المكونات ما عدا الملح والليمون. أضف الليمون والملح عند تقديم الوجبة
HC-2.	**فيتوتشيني بالقرع**	٢٥٠ جم	٣ عناقيد من الفيوتشيني الأخضر - كوب ونصف من القرع المقطع - ملعقتان كبيرتان من الزبد - ملعقة صغيرة من الأوريجانو - ١/٢ كوب من اللبن - ملعقة كبيرة من الكريمة - نصف ثمرة بصل (شرائح) - ١/٢ ملعقة صغيرة فلفل أسود - ١/٢ ملعقة صغيرة من جوزة الطيب (مبشور) - ملعقة صغيرة من البقدونس - ١/٤ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار - ملح حسب الرغبة	ضع الفيوتشيني المسلوق والقرع مع جميع المكونات في إناء وابدأ الطهي قم انثر جوزة الطيب المبشورة.
HC-3.	**دجاج بصوص الليمون**	٢١٠ جم	٢٠٠ جم من لحوم الدجاج (مكعبات) - ملعقتان كبيرتان من بذور الكزبرة المجففة - ملعقة كبيرة من الفلفل الحار - ملعقتان صغيرتان من الزيت - ٥ ملاعق كبيرة من الزيت - ثمرة بصل (حلقات) - ملح حسب الرغبة	اخلط جميع المكونات وابدأ الطهي، ثم زين الوجبة بورق النعناع.
HC-4.	**دجاج بالتوابل الهندية**	٢٠٠ جم	٢٠٠ جم من لحوم الدجاج - ملعقة كبيرة من التوابل - ملعقة صغيرة من الليمون - ملح حسب الرغبة - ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود الناعم - ملعقة صغيرة من الزيت	اخلط جميع المكونات وابدأ الطهي، ثم زين الوجبة بورق النعناع.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
HC-5.	**شرائح السمك**	١٥٠ جم	١٥٠ جم من السمك - ملعقة صغيرة من الزبد - ملعقة صغيرة من الزنجبيل والثوم - ملعقتان صغيرتان من الكزبرة - ملعقة صغيرة من مسحوق المانجو المجفف - ملح حسب الرغبة - ١/٢ ملعقة صغيرة من التوابل الحارة - ملعقة صغيرة من الكمون	انقع السمك مع جميع المكونات المذكورة أعلاه لمدة ١٥ دقيقة. ابدأ عملية الطهي باستخدام طبق زجاجي، ثم قدم الوجبة ساخنة.
HC-6.	**سمك بالكزبرة والثوم**	٥٠٠ جم	١/٢ كجم من السمك - عود زنجبيل طوله ١/٢ بوصة - من ٨ إلى ١٠ فصوص ثوم - من ٢ إلى ٣ ثمرات فلفل أخضر حار - كوب ونصف من الكزبرة - ثمرة بصل (كبيرة) - ملعقة صغيرة من الكركم - ملعقة صغيرة من مسحوق المانجو المجفف - ملعقة صغيرة من الكمون - ملعقة صغيرة من الكزبرة - ملعقة كبيرة من الزيت	اصحن الكزبرة والثوم والفلفل الأخضر الحار والبصل واصنع منهم عجينة ناعمة وأضف إليها الكركم ومسحوق المانجو المجفف والكمون وتوابل الكزبرة وقم بالتحمير بإضافة ملعقة كبيرة من الزيت. انقع السمك لمدة ساعتين في عجينة التوابل المذكورة أعلاه. ابدأ طهي السمك بوضعه داخل الوعاء الآمن للميكروويف، ثم قدم الوجبة ساخنة.
HC-7.	**سلطة الأناناس**	٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	١/٢ كوب من الأناناس المعلب (المقطع) - ١/٢ كوب من عصير الأناناس الطازج (المقطع) - ١/٢ كوب من الجزر (المقطع) - ١/٢ كوب من الكوسة (المقطعة) - ١/٢ كوب من الزرة الصغير (مدشوش) - ١/٢ كوب من براع الفاصوليا - (مقطعة) - ١/٢ كوب من الكرنب (مقطع) - ١/٢ كوب من الفلفل الأحمر والأصفر الحار (مقطع) - ١/٢ كوب من ثمرة البصل الصيفي (الجزء الأبيض) (شرائح) - ١/٢ كوب من البصل الصيفي (الجزء الأخضر) (مقطع) ملعقتان كبيرتان من الزيت - ملعقتان صغيرتان من صوص الصويا - ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار - ملعقة صغيرة من السكر - ملح حسب الرغبة	اخلط جميع المكونات، ثم ابدأ الطهي

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
HC-8.	العدس	٥٠٠ جم	١/٤ كوب من العدس المجفف - ٣/٤ كوب ماء (١٥٠ مل) - ١/٢ ملعقة صغيرة من الزنجبيل - ١/٢ ملعقة كبيرة من الزيت - ملح حسب الرغبة - ١/٤ ملعقة صغيرة من الكركم - ١/٤ ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار - ١/٤ ملعقة صغيرة من مسحوق المانجو المجفف - ١/٤ ملعقة صغيرة من الكزبرة - نصف ثمرة فلفل أخضر حار - كزبرة خضراء للتزيين	ضع جميع المكونات في الوعاء الزجاجي الآمن للميكروويف وقم بتغطيته، ثم اصنع فتحة صغيرة ليخرج البخار. ابدأ عملية الطهي واتركه لمدة ٣ دقائق ثم قدمه ساخنًا.
HC-9.	مكرونة بمرقة الجوز	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	كوب ونصف من المكرونة الملفوفة (مسلوقة) - ١/٤ كوب من الجوز - ملعقتان كبيرتان من الزبد - ١/٢ كوب من الريحان - ثمرة بصل مبشورة - ثمرة طماطم - ١/٤ كوب كريمة ناعمة - ٤ ملاعق جبن شيدر (مبشور) - ١/٤ كوب لبن - ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل - ملح حسب الطلب	اطحن حبيبات الجوز إلى قطع صغيرة واخلطها بقليل من الماء. اخلط جميع المكونات في طبق وابدأ عملية الطهي، ثم قدم الوجبة ساخنة.
HC-0.	طماطم بالجبنة	٤٠٠ جم	٤ ثمرات طماطم (كبيرة) - كوب من الجبن الأبيض (مبشور) - ١/٤ كوب من البازلاء المسلوقة - ١/٤ كوب من الزر الشامية (أبيض) - ملعقة كبيرة من ورق الكزبرة - ١/٤ ملعقة صغيرة من التوابل - ملح حسب الرغبة	قطع الطماطم إلى نصفين متساويين أفقيًا واتركها جانبًا. ضع الجبن الأبيض المبشور وجميع المكونات في وعاء واخلطها جيدًا. احشو الطماطم بهذا الخليط وابدأ عملية الطهي باستخدام طبق زجاجي، ثم قدم الوجبة ساخنة وزينها بورق النعنان الأخضر.

أفضل الوصفات الهندية (Ib)

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
Ib-1.	دجاج ٦٥ الهندي	٢٥٠ جم	٢٥٠ جم من لحوم الدجاج - ملح حسب الرغبة - ملعقة صغيرة من الزنجبيل والثوم - قليل من مكسبات اللون البرتقالي - كوب من البصل (المجروش) - ملعقة كبيرة من مسالا الدجاج - ملعقة صغيرة من الكزبرة - ملعقة كبيرة من ورق الكزبرة - ١/٢ كوب من الجبن (مبشور)	اطحن البصل المقلي والزنجبيل والثوم والكزبرة ومسالا الدجاج إلى قطع صغيرة. اخلط جميع المكونات في إناء مع الدجاج والبصل. ابدأ الطهي في وضع الميكروويف وزخرف الطبق بورق الكزبرة.
Ib-2.	جبنة مطبوخة بالتوابل	٧٠٠ إلى ٧٥٠ جم	١٠٠ جم من الجبن الأبيض - ملعقتان كبيرتان من صلصة الطماطم - ملعقة ونصف كبيرة من السمن الصافي - ١/٢ ملعقة صغيرة من التوابل الحارة - ١/٤ ملعقة صغيرة حبهان أخضر - ١/٢ ملعقة كمون - ملعقتان كبيرتان من كاتشب الطماطم - ملعقة صغيرة كريمة - ١/٤ ملعقة صغيرة من ورق الحلبة المجفف - ٦ ملاعق كبيرة من الماء	قطع الجبن الأبيض إلى مكعبات بحجم بوصة واحدة وأضف جميع المكونات مع خلطها جيدًا. ابدأ عملية الطهي، ثم قدم الوجبة ساخنة مع الخبز الهندي.
Ib-3.	كفتة دجاج بصوص الكاري	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٤٠٠ جم من لحم الدجاج المفروم - زنجبيل مفروم بحجم ١/٢ بوصة - ١/٢ كوب كزبرة خضراء - ملح حسب الرغبة - ملعقتان كبيرتان من البصل المحمر - ملعقة صغيرة من الزنجبيل والثوم - ٣ ملاعق صغيرة من الزيت - ملعقة صغيرة ونصف من الفلفل الأحمر الحار - ملعقة صغيرة ونصف من الكزبرة - ١/٤ ملعقة صغيرة من الكركم - ملعقتان كبيرتان من الكاشو - ١/٢ كوب من الماء	ضع لحم الدجاج المفروم والزنجبيل المقطع والكزبرة الخضراء والملح في وعاء واصنع كرات صغيرة من هذا الخليط. وضع البصل المحمر والزنجبيل والثوم ووملعقة صغيرة من الزيت وكرات الدجاج للنقع لمدة ٢٠ دقيقة. وفي الوعاء الزجاجي الآمن للميكروويف، ضع صلصة الطماطم والفلفل الأحمر الحار والكزبرة والكركم وحبات الكاشو والملح والزيت والماء وكرات اللحم المفروم وابدأ الطعي في وضع الميكروويف وزخرف الطبق بورق الكزبرة. ملاحظة : قم بالتغطية باستخدام ورق الألومنيوم النقي، ثم قم بعمل فتحات لإخراج البخار.
Ib-4.	مربى الجزر الهندية	٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٥٠٠ جم من الجزر - كوب ونصف من اللبن - ٨٠ جم سكر - ١٠٠ جم خويا - ملعقتان كبيرتان من السمن - ملعقتان كبيرتان من الجوز	ضع الجزر المبشور وجميع المكونات في الوعاء الزجاجي الآمن للميكروويف. ابدأ الطهي وقدم الوجبة ساخنة مع الكريمة الباردة والطازجة

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 22 3/2/2012 4:34:59 PM

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
Ib-5.	حساء العدس الهندي	١٠٠ إلى ١٢٠ جم	١/٢ كوب عدس أصفر - كوب ماء - ملعقة صغيرة من الزنجبيل - ملعقة كبيرة من الزيت - ملح حسب الرغبة - ١/٤ ملعقة صغيرة من الكركم - ١/٤ ملعقة صغير من الفلفل الأحمر الحار - ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق المانجو المجفف - ١/٢ ملعقة صغيرة من الكزبرة - من ٣ إلى ٤ ملاعق الكَرِي الهندي - ثمرة أو ثمرتين من الفلفل الأخضر الحار	ضع جميع المكونات في الطبق الزجاجي الآمن للميكروويف وقم بتغطيتة بورق الألومنيوم النقي. اثقب الغطاء ليخرج البخار، واستمر في عملية الطهي، ثم قدمه ساخنًا.
Ib-6.	سمك مقلي	٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم	٥٠٠ جم من السمك - ملعقتان كبيرتان من خُثارة اللبن - ملعقتان صغيرتان من الكزبرة - ملعقتان صغيرتان من الثوم المفروم - ملعقتان صغيرتان من مسحوق المانجو المجفف - ملعقتان صغيرتان من الكمون - ملعقتان صغيرتان من الفلفل الأحمر الحار - مكعب مرقة دجاج - ١/٢ كوب بصل - (مبشور) - ١/٢ كوب طماطم (شرائح) - ملعقة زيت كبيرة - من ٤ إلى ٥ ملاعق كبيرة من الماء - ملح حسب الرغبة	انقع السمكة مع خُثارة اللبن والثوم المفروم الفلفل الأحمر الحار والملح. قم بدهن طبق مسطح بالزيت وأضف شرائح الطماطم والبصل والتوابل، وضع السمكة على الطبق ثم قم بتغطية الطبق بورق الألمونيوم النقي واصنع فتحات لإخراج البخار.
Ib-7.	سمك بالكاري والبهارات	٦٠٠ إلى ٦٥٠ جم	١/٢ كجم من سمك البومفريت - ملعقة كبيرة من الكمون - ملعقة كبيرة من الكزبرة - ١/٢ كوب من جوز الهند المبشور - ملعقة صغيرة من الزنجبيل - ملعقة صغيرة من الثوم المفروم - مقدار حجم ليمونة من التمر الهندي - ٤ ملاعق كبيرة من الزيت - ثمرتي بصل مقلي بحجم متوسط - ٤ ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم - من ٣ إلى ٤ ملاعق من الفلفل الأحمر الحار - من ٣ إلى ٤ ملاعق من الفلفل الأخضر الحار - ملح حسب الرغبة - مقدار ٢٠٠ مل من الماء	اغسل السمكة جيدًا وقطعها إلى أجزاء. جفف حبوب الكمون والكزبرة والفلفل الأحمر واصنع خليط توابل من جوز الهند والزنجبيل والثوم والتمر الهندي والبصل المقلي. ضع جميع المقادير في الوعاء الزجاجي الآمن للميكروويف واخلطها جيدًا. أضف ملح حسب الرغبة و ١/٢ كوب من الماء. قم بتغطية الطبق بورق الألمونيوم النقي واصنع فتحة صغيرة ليخرج البخار واستمر في عملية الطهي. قدمه ساخنًا مع الأرز.
Ib-8.	باذنجان محشو	٢٥٠ جم	٢٥٠ جم من الباذنجان - ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق المانجو المجفف - ثمرة بصل (مبشور) - ثمرتي طماطم (معصورة ومصفاة) - ملعقة صغيرة من الكزبرة - ملعقتان (صغيرتان) من الفلفل الأخضر الحار - ملعقة صغيرة من بهارات الماسالا - ملعقة صغيرة من الزيت - ملح حسب الرغبة	قطع الباذنجان إلى أربعة أجزاء متساوية واتركها جانبًا. ضع الطماطم المصفاة والمكونات الأخرى في وعاء. احشو الباذنجان بالخليط. ادهن الطبق بالزيت ثم ضع الباذنجان، وقم بتغطية الطبق بورق الألمونيوم النقي ثم اصنع فتحتين أو ٣ فتحات لخروج البخار. زخرف الطبق بورق الكزبرة وقدمه ساخنًا.
Ib-9.	طماطم محشوة	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	٤ ثمرات طماطم - ١/٢ كوب من الجبن الأبيض (المبشور) - ١/٤ كوب من البصل (المفروم) - ١/٤ كوب من الفلفل الأحمر (المفروم) - ١/٤ كوب من البازلاء - ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم - ملعقة كبيرة من صوص الفلفل الحار - ١/٤ ملعقة صغيرة من التوابل الحارة - ٥٠ جم من الجبن - ١/٢ ملعقة صغيرة من مسحوق المانجو المجفف - ملح حسب الرغبة	قطع الطماطم إلى نصفين واتركها جانبًا. ضع جميع المكونات في وعاء ما عدا الجبن واخلطها جيدًا. احشو الطماطم بالجبن الأبيض وانثر الجبن فوقها. ضع الطماطم في وعاء زجاجي وقم بعملية الطهي
Ib-0.	دجاج برياني	٧٠٠ إلى ٧٥٠ جم	٢٥٠ جم من لحوم الدجاج - ٢٥٠ جم من الأرز - ثمرتان من البصل المقلي - ٤ ملاعق كبيرة من صلصة الطماطم - ملعقة صغير من الثوم المفروم - ملعقة صغير من الزنجبيل - ملعقة صغيرة من الفلفل الأحمر الحار - ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود - ١/٢ ملعقة صغيرة من الكركم - ٣ أو ٤ فصوص من الثوم - ورقتين أو ٣ من الكستنائي - حبة واحدة من الحبهان - حبتان من الحبهان الأخضر - ٤ أو ٥ ملاعق من الفلفل الأسود - ١/٢ عود من القرفة - ٤ ملاعق زيت - كزبرة لزخرفة الطبق - مقدار ٥٠٠ مل من الماء	اخلط جميع المكونات في وعاء الأرز وقلبهم جيدًا، ثم ابدأ في عملية الطهي. قدمه ساخنًا مع سلطة الخضار أو الحساء.

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
أطعمة الأطفال (nu)				
nu-1.	**مكرونة بالخضروات**	٥٥٠ إلى ٦٠٠ جم	ملعقتان صغيرتان من الزبد - ملعقتان صغيرتان من الثوم المفروم - ١/٤ كوب من البصل المفروم - ١/٤ كوب من الفلفل الأحمر - ١/٤ كوب من البروكلي - ١/٤ كوب من الجزر المبشور - ١/٢ كوب من الطماطم المقطعة - كوبان مكرونة أقلام - ٣/٤ كوب من اللبن - ٣ ملاعق كبيرة من جبن الموزريلا - ملح حسب الرغبة - ١/٢ ملعقة صغيرة من الفلفل الأسود	ضع جميع المكونات في وعاء زجاجي ما عدا الملح. ابدأ في عملية الطهي وأضف الملح بعد إخراج الوعاء من الميكروويف.
nu-2.	**قطع الشكولاتة**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	١/٤ كوب من الشوفان المحمص - ١/٤ كوب من رقائق الزرة - ملعقتان من المكسرات - ملعقة صغيرة من نخالة القمح - ملعقتان صغيرتان من الزبيب - ملعقتان صغيرتان من سكر الخروع - ١/٤ كوب حليب بالشكولاته - ملعقتان كبيرتان من الشكولاته المركزة	اخلط جميع المكونات في وعاء زجاجي وابدأ في عملية الطهي. بعد انتهاء عملية الطهي ضعها في طبق مسطح. قطعها إلى أشكال صغيرة وقم بتجميدها لمدة ٥ دقائق وقم بتقديمها.
nu-3.	**المكرونة الشعرية**	٥٠٠ إلى ٥٥٠ جم	٢٠٠ جم مكرونة شعرية - ملعقة كبيرة من الزيت - ملعقتان صغيرتان من الثوم المفروم - ١/٤ كوب من البصل المفروم - ١/٤ كوب من الفاصوليا الفرنسية - ١/٤ كوب من الجزر المبشور - ١/٤ كوب من شرائح عيش الغراب - ١/٤ كوب من براعم الفاصوليا البيضاء - ١/٤ كوب من الفول السوداني المحمص - ملعقتان صغيرتان من صوص فول الصويا - ملعقة صغيرة من السكر - ملعقة كبيرة من عصير الليمون - ملح وفلفل أسود حسب الرغبة	اخلط جميع المكونات في وعاء زجاجي ما عدا عصير الليمون. ابدأ في عملية الطهي وأضف عصير الليمون.
nu-4.	**مقبلات بالجبنة**	٤٠٠ إلى ٤٥٠ جم	ملعقة كبيرة من الزبد - ١/٢ ملعقة كمون - كوب حمص مسلوق - كوب بطاطس مسلوقة - ١/٢ كوب من الجبن الأبيض - ١/٢ كوب من الطماطم المقطعة - ١/٤ كوب من النعنان والكزبرة مع الصلصة - ملح حسب الرغبة - ١/٢ ملعقة صغيرة عصير ليمون - ملعقتان كبيرتان من الكزبرة المقطعة	اخلط جميع المكونات في وعاء زجاجي ما عدا عصير الليمون والكزبرة. ابدأ في عملية الطهي وأضف عصير الليمون والكزبرة قبل التقديم
nu-5.	**سلطة المكرونة**	٢٥٠ إلى ٣٠٠ جم	١/٢ كوب من المكرونة الملفوفة المسلوقة - ١/٤ كوب من البروكلي - ١/٤ كوب من الأناناس المقطع - ١/٤ كوب من العنب الأسود المقطع - ملعقتان كبيرتان من نبات الكرنب المقطع - ملعقتان كبيرتان من الذرة - ملعقتان كبيرتان من الجزر المبشور- ملعقتان كبيرتان من اللوز - ملح وفلفل حسب الطلب	ضع جميع المكونات في وعاء ما عدا الأناناس والعنب. ابدأ في عملية الطهي وأضف الأناناس والعنب عند التقديم.
nu-6.	**شعرية بالخضروات**	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	كوب من الشعرية المُحمرة - ١/٢ كوب من الفول السوداني المحمص - ملعقة كبيرة من الزيت - ١/٢ ملعقة صغيرة من الخردل البني - ٤ أو ٥ ورقات من الكِري الهندي - ١/٤ كوب من جوز الهند الطازج المبشور - ملح وفلفل حسب الرغبة	ضع جميع المكونات في وعاء زجاجي وابدأ في عملية الطهي. قدمها ساخنة مع صلصة جوز الهند.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 24 3/2/2012 4:34:59 PM

الكود	الطعام	حجم الوجبة	المكونات	التوصيات
nu-7.	**الهامبرجر**	٤ قطع	١/٣ كوب من القمح المدشوش (منقوع) - ملعقتان كبيرتان من الجزر المبشور - ملعقتان كبيرتان من الفاصوليا الفرنسية - ملعقتان كبيرتان من الذرة الحلو - حبتان بطاطس مسلوقة - وشريحة خبز - ١/٢ ملعقة صغيرة من الفلفل الأخضر الحار (اختياري) - ١/٤ ملعقة صغيرة فلفل أسود - ملعقة كبيرة من الكزبرة - مقدار من الزيت - ٤ ورقات من الخس - بصلة مقطعة دوائر - ثمرة طماطم مقطعة دوائر - ثمرة خيار مقطعة دوائر - ملعقتان من الزبد وصلصة الطماطم - ملح حسب الرغبة. ٤ أرغفة خبز كيزر - ٤ شرائح من الجبن	انقع القمح في الماء لمدة ساعة وضعه جانبًا. ضع القمح والجزر والفول الفرنسي والذرة والبطاطس وقطع الخبز والفلفل الأخضر والأسود والكزبرة والملح في وعاء. اهرس هذه المكونات بمساعدة أحد الأشخاص واصنع منها أقراص. ضع زيتًا في طبق التحمير ثم ضع الأقراص في الطبق وامسح الأقراص بالزيت المتبقي وضعه على الرف العلوي. افتح أرغفة الخبز من المنتصف وأضف الزبد على الجزء السفلي ثم ضع شريحة من البصل والجبن وقرص الهامبرجر والطماطم والخيار ووزِّع صلصة الطماطم على الجزء العلوي من الرغيف وقدمه ساخنًا.
nu-8.	**مقانق السجق بالخضروات**	٤ قطع	٤ مقانق - ١/٢ كوب من الخضار المسلوق (فول وجزر وبازلاء وبطاطس وقرنبيط وذرة حلو) - ملعقتان كبيرتان من الكرفس - ملعقة كبيرة ونصف من الجوز - ١/٢ كوب من صلصة المايونيز - ملح وفلفل أسود حسب الرغبة	ضع الخضروات والجوز والمايونيز والملح والفلفل الأسود في وعاء. شق المقانق من المنتصف وضع الكرفس المقطع، ثم ضع الخليط فوق الكرفس وقم بطهيه على الحامل السفلي.
nu-9.	**بيتزا ذرة وسبانخ بالجبنة**	٦ قطع	١/٢ كوب من دقيق القمح - ١/٤ كوب من الذرة - ١/٤ كوب من السبانخ - ملعقتان كبيرتان من جنين القمح - ملعقتان كبيرتان من صوص البيتزا - ١/٢ ملعقة صغيرة من توابل الأوريجانو - ملح حسب الرغبة - زبد - ملعقتان كبيرتان من الجبن	ضع جميع المكونات باستثناء صوص البيتزا وتوابل الأوريجانو والزبد. أعجن المكونات واصنع منها عجينة صغيرة ثم اتركها جانبًا لمدة ٢٠ دقيقة. اصنع بيتزا صغيرة. ثم ضع الزبد وصوص البيتزا وانثر الجبن فوقها. ضع البيتزا عل طبق تحمير مدهون بالزيت، ثم ضعه على الرف السفلي وقم بخبزها. قدمها ساخنة وانثر توابل الأوريجانو فوقها.
nu-0.	**بروكلي بالجبنة**	قطعتان	١/٢ كوب من القرنبيط (المقلي) - ١/٢ كوب من البطاطس المسلوقة - ١/٤ بصل - ملعقة صغيرة زنجبيل وثوم - ملعقة فلفل أخضر حار - ملعقتان كبيرتان من جبن الموزاريلا - ١/٤ كوب خبز مكسر - ملح وفلفل أسود حسب الرغبة - زيت زيتون	ضع جميع المكونات في وعاء واصنع منها أقراص بالشكل الذي تفضله. ضع هذه الأقراص على طبق تحمير مدهون بالزيت وامسح الأقراص بالزيت المتبقي وضعه على الرف العلوي. قدمه ساخنًا.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 25 3/2/2012 4:34:59 PM

العربية

استخدام طبق التحمير

يحدث عادة عند الطهي في فرن الميكروويف. باستخدام الشواية أو وضع الميكروويف في الأفران التي تجمع بين الشواية والطريقة العادية للطهي. أن يكون الجزء السفلي من المعجنات والبيتزا طري وندي. يساعدك طبق التحمير من Samsung على إكساب الطعام المطهي المظهر الهش.
يمكن كذلك استخدام طبق التحمير في إعداد اللحم والبيض والسجق. وغيرها من الأصناف.

☛ قبل استخدام طبق التحميص. قم بتسخينه مسبقاً باختيار أسلوب الجمع لمدة تتراوح من ٣ إلى ٥ دقائق:

- الجمع بين الطهي بالطريقة العادية (٢٢٠ درجة مئوية) وأشعة الميكروويف (مستوى طاقة ٦٠٠ واط) أو
- استخدام الشواية والميكروويف معًا (مستوى الطاقة ٦٠٠ واط)

١. قم بالتسخين الأولي لطبق التحمير. كما ذكرنا أعلاه.
- استخدم القفازات دومًا حيث يكون طبق التحمير ساخنًا للغاية.

٢. امسح الطبق بالزيت عند طهي أطعمة. مثل اللحم والبيض. وذلك ليتم تحميرها بشكل جيد.

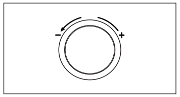
٣. ضع الطعام في طبق التحمير.
- لا تضع أي أدوات غير مقاومة للحرارة في طبق التحمير (على سبيل المثال. الأواني البلاستيكية).

٤. ضع طبق التحمير على القرص الدوار أو الرف السفلي في فرن الميكروويف.
- يحظر وضع طبق التحمير في الفرن في عدم وجود القرص الدوار.

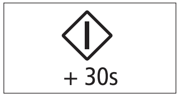
٥. اضغط الزر **جمع** (☐).

٦. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **جمع** (☐).

٧. حدد مدة الطهي بلف **القرص الدوار**.

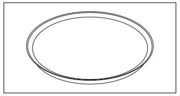


٨. اضغط زر **البدء / +30s (+٣٠ ثانية)**.



النتيجة: يبدأ الطهي.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

كيفية تنظيف طبق التحمير



تعد الطريقة المثلى لتنظيف طبق التحمير هي غسله بالماء الساخن ومحلول التنظيف. ثم شطفه بعد ذلك بالماء النظيف. لا تستخدم فرشاة للكشط أو قطعة إسفنج خشنة وإلا ستتعرض الطبقة العليا من الطبق للتلف.

☛ قد يتعرض طبق التحمير للتلف في حالة استخدامه بطريقة غير سليمة. نظراً لأنه مغطى بطبقة من مادة التيفال.

- يحظر تقطيع الطعام في الطبق. يجب رفع الطعام من الطبق قبل تقطيعه.
- يفضل قلب الطعام باستخدام ملعقة بالاستيكية أو خشبية.

إعدادات طبق التحمير

يوصى بالتسخين الأولي لطبق التحمير بوضعه مباشرة على القرص الدوار.

قم بالتسخين الأولي لطبق التحمير باستخدام ميزة ٦٠٠ واط + الشواية لمدة من ٣ إلى ٥ دقائق واتبع مدد الطهي والتعليمات الموضحة في الجدول.

الطعام	الكمية	مدة التسخين الأولي (دقيقة)	وضع الطهي	مدة الطهي (بالدقيقة)	التوصيات
اللحم المقدد	عدد ٤-٦ شرائح (٨٠ جم)	٣	٦٠٠ واط + الشواية	٣-٤	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع الشرائح جنباً إلى جنب على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الطماطم المشوية.	٢٠٠ جم	٣	٣٠٠ واط + الشواية	٣,٥-٤,٥	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قطع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضع الطماطم على شكل دائرة على طبق التحمير وضعه على الحامل العلوي.
الأومليت	٣٠٠ جم	٣-٤	٤٥٠ واط + الشواية	٣,٥-٤,٥	اخفق ثلاث بيضات وأضف ملعقتين كبيرتين من اللبن والأعشاب والتوابل. قطّع ثمرة طماطم إلى مكعبات. قم بتسخين طبق التحمير مسبقًا. وضع قطع الطماطم في الطبق. وأضف إليها البيض المخفوق و ٥٠ جرام من الجبن المبشور بشكل متساو. ضع الطبق على الحامل العلوي.
الخضراوات المشوية	٢٥٠ جم	٣-٤	٤٥٠ واط + الشواية	٧-٨	قم بتسخين طبق التحمير مع إضافة ملعقة كبيرة من الزيت. ضع الخضراوات الطازجة المقطعة إلى شرائح في الطبق على سبيل المثال، شرائح الفلفل والبصل والكوسة وعيش الغراب. ضع طبق التحمير على الحامل العلوي.
لفات سبرنغ صغيرة مجمدة ممتازة	٢٥٠ جم	٢-٣	١ الجانب الأول : ٣٠٠ واط +٢٠٠ درجة مئوية ٢ الجانب الثاني: الشواية فقط	١ الجانب الأول : ٦-٧ ٢ الجانب الثاني : ٤-٥	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. قم بتوزيع سبرنغ رولز بالتساوي على الطبق. ضع الطبق على الحامل السفلي.
البيتزا المجمدة	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	٤-٥	٦٠٠ واط + الشواية	٦-٨	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع البيتزا المجمدة في طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل.
الخبز الفرنساوي المجمد	٢٥٠ جم	٣-٤	٣٠٠ واط +٢٠٠ درجة مئوية	١٠-١٢	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. ضع الخبز الفرنساوي المجمد المغطى مثلاً (بالخضراوات واللحم والجبن). ضع طبق التحمير على الحامل السفلي.
قطع الدجاج (المجمدة)	٢٥٠ جم	٤	٦٠٠ واط + الشواية	٦-٧	قم بتسخين طبق التحمير أولاً. امسح الطبق بملعقة كبيرة من الزيت. ضع قطع الدجاج على طبق التحمير. ضع طبق التحمير على الحامل. قم بالقلب بعد مرور ٤-٥ دقائق.

الطهي على مراحل متعددة

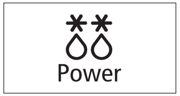
يمكن برمجة فرن الميكروويف لطهي الطعام على ثلاث مراحل (مرحلة الحمل الحراري ومرحلة ميكروويف + حمل حراري لكن لا يمكن استخدام وضع "التسخين الأولي السريع" في الطهي على مراحل متعددة).

مثال: إذا كنت ترغب في فك تجميد الطعام بطريقة سريعة وطهيه دون إعادة تشغيل الفرن بعد كل مرحلة. يمكنك فك تجميد دجاجة وزنها ١٫٨ كجم وطهيها على ثلاث مراحل:

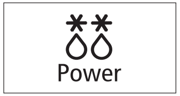
- فك التجميد
- الطهي بالميكروويف لمدة ٣٠ دقيقة
- الشي لمدة ١٥ دقيقة

☛ يجب أن تكون المرحلة الأولى هي فك التجميد. يمكن استخدام أسلوب الطهي والشواية مرة واحدة فقط خلال المرحلتين المتبقيتين. ولكن يمكن استخدام الميكروويف مرتين (باستخدام مستويي طاقة مختلفين).

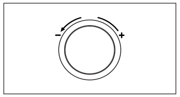
١. اضغط الزر **فك التجميد** (Power).



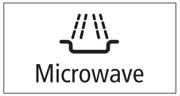
٢. حدد نوع الطعام المراد طهيه بالضغط على زر **فك التجميد** (Power).



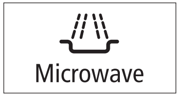
٣. حدد الوزن عن طريق لف **القرص الدوار** عدد المرات المناسب (على سبيل المثال، ١٨٠٠ جم).



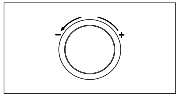
٤. اضغط زر **الميكروويف**.



٥. قم بتعيين مستوى طاقة الميكروويف بالضغط على زر **الميكروويف** لتحديد مستوى الطاقة الملائم (عل سبيل المثال، ٤٥٠ واط).

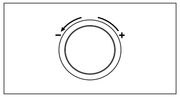


٦. حدد مدة الطهي عن طريق لف **القرص الدوار** (على سبيل المثال، ٣٠ دقيقة).

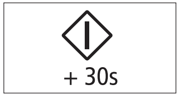


٧. اضغط زر **الشواية**.

٨. حدد مدة الطهي عن طريق لف **القرص الدوار** (على سبيل المثال، ١٥ دقيقة).



٩. اضغط زر **البدء**.

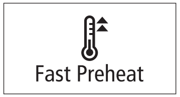


<u>**النتيجة:**</u> يبدأ الطهي:

- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

التسخين الأولي السريع للفرن

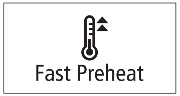
للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري يوصى بالتسخين المسبق للفرن حتى تصل درجة حرارته للدرجة الملائمة قبل وضع الطعام فيه. عندما تصل درجة الحرارة إلى الدرجة المطلوبة. يحتفظ الفرن بدرجة الحرارة لحوالي ١٠ دقائق؛ ثم يتم إيقاف تشغيله تلقائياً.
تحقق من وجود جزء التسخين في المكان الصحيح الذي يتوافق مع نوعية الطعام التي تريد طهيها.



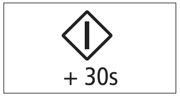
١. اضغط زر **التسخين الأولي السريع** ( ).

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

220 °C (درجة الحرارة)



٢. اضغط الزر **التسخين الأولي السريع** ( ) مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.



٣. اضغط زر **البدء** ( ).

النتيجة: يتم إجراء التسخين الأولي للفرن وفقًا لدرجة الحرارة المطلوبة.

- يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المحدد وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.
مثال) في وضع التسخين السريع عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوانٍ)

- عند الوصول إلى درجة الحرارة المعينة مسبقاً. يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بالحرارة لمدة ١٠ دقائق.
- بعد ١٠ دقائق. يصدر الفرن صوت تنبيه أربع مرات ويتوقف عن العمل.

في حالة وصول درجة الحرارة داخل الفرن لدرجة الحرارة المعينة مسبقاً. يصدر الفرن صوت تنبيه ٦ مرات ويتم الاحتفاظ بدرجة الحرارة لمدة ١٠ دقائق.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن. اضغط زر **التسخين الأولي السريع** ( ).

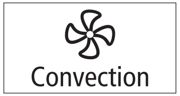
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري

يمكّنك وضع الطهي باستخدام الحمل الحراري من طهي الطعام بنفس طريقة الفرن التقليدي. لا يتم استخدام وضع الميكروويف. يمكّنك تعيين درجة الحرارة كما ترغب في نطاق يتراوح بين ٤٠ درجة مئوية إلى ٢٢٠ درجة مئوية ضمن ثمانية مستويات لدرجات الحرارة معينة مسبقاً. الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.

إذا كنت ترغب في تسخين الفرن تسخيناً مسبقاً سريعاً. راجع الصفحة رقم ٢٩.

- استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.
- يمكنك الحصول على نتائج أفضل للطهي والتحمير عند استخدام الحامل السفلي.

تأكد من وجود جزء التسخين في الوضع الأفقي وأن القرص الدوار في موضعه. افتح الباب ضع الطعام على القرص الدوار على الحامل السفلي وضعه على القرص الدوار.

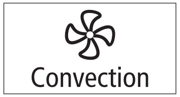


١. اضغط زر **الحمل الحراري** ( ).

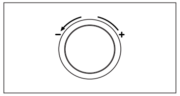
النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

(وضع الحمل الحراري)

220 °C (درجة الحرارة)

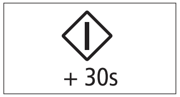


٢. اضغط زر **الحمل الحراري** ( ) مرة أو أكثر لتعيين الحرارة.
(درجة الحرارة : ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 29 3/2/2012 4:35:01 PM



٤. اضغط زر **البدء** ( ).

النتيجة: يبدأ الطهي:

• يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المسبق وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.

مثال) ٣٠ دقيقة من وقت الطهي عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوان)

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

• عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

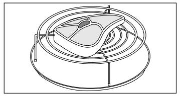
إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن. اضغط زر **التسخين الأولي السريع** ( ).

عملية الشوي

تمكنك الشواية من تسخين الطعام وتحميره بشكل سريع بدون استخدام أشعة الميكروويف.

• استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس المواد الموجودة فيه حيث تكون ساخنة للغاية.

• يمكنك الحصول على نتائج أفضل في الطهي والشوي عند استخدام الحامل العلوي.



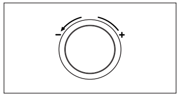
١. افتح الباب وضع الطعام على الحامل.

٢. اضغط زر **الشواية** ( ).

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

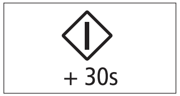
(وضع الشواية)

• لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد وقت الشوي بلف **القرص الدوار**.

• الحد الأقصى لمدة الشوي هو ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط زر **البدء** ( ).

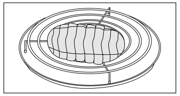
النتيجة: يبدأ الشوي.

• عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 30 3/2/2012 4:35:01 PM

اختيار الملحقات

لا يتطلب الطهي بالحمل الحراري أدوات طهي خاصة. إلا أنه يجب استخدام أدوات الطهي التي يمكنك استخدامها في الفرن العادي فقط.



عادةً لا تتناسب الحاويات المسموح باستخدامها مع الميكروويف مع الطهي بالحمل الحراري؛ حيث يحظر استخدام الأواني والأطباق البلاستيكية والأكواب الورقية والمناشف وهكذا.

إذا كنت ترغب في تحديد أسلوب الطهي المجمع (الشواية والميكروويف أو الحمل الحراري)، استخدم فقط الأطباق المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن.

للحصول على مزيد من التفاصيل حول أدوات الطهي والأدوات المناسبة. راجع "دليل أدوات الطهي" صفحة ٣٥.

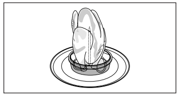
الشوي باستخدام سيخ الشوي الدوار

يفيد سيخ الشوي الدوار في عملية الشوي، حيث لا يكون عليك قلب اللحم. ويمكن استخدام سيخ الشوي الدوار عند الطهي باستخدام الميكروويف والطهي بالطريقة العادية معاً.

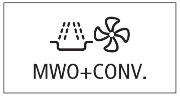
تأكد من توزيع اللحم بشكل متساوٍ على السيخ وأن السيخ يدور بحرية دون إعاقة. استخدم دومًا قفازات الفرن عند لمس الأشياء الموجودة في الفرن. إذ أنها تكون ساخنة جدًا.

١. ضع قطع اللحم حول السيخ بحيث يمر السيخ من منتصفها.

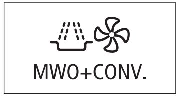
مثال: ضع الدجاجة حول السيخ بحيث يمر السيخ بين صدر الدجاجة وعظمها. ضع السيخ على الحامل الخاص به. وضع الحامل في الإناء الزجاجي الموضوع على القرص الدوار. امسح اللحم بقليل من الزيت لتحميره.



٢. اضغط زر **الميكروويف والحمل الحراري** ().

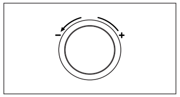


٣. حدد درجة الحرارة بالضغط على زر **الميكروويف والحمل الحراري** ().

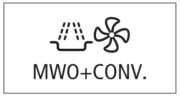


٤. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.

• الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



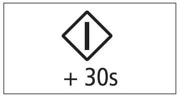
٥. عين مستوى الطاقة المناسب بالضغط على الزر **الميكروويف والحمل الحراري** ().



CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 31 3/2/2012 4:35:02 PM

العربية

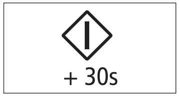
٦. اضغط زر **البدء** (◇).



النتيجة: يبدأ الطهي ويبدأ السيخ في الدوران.

- عند انتهاء الطهي. يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

٧. عند اكتمال طهي الطعام, قم بإزالة السيخ بحرص مستخدماً قفازات لحماية يديك.

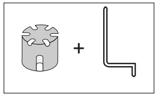


استخدام الأسياخ العمودية المتعددة

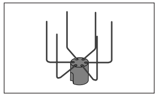
الأسياخ المتعددة الخاصة بشي الكباب

يمكنك باستخدام أسياخ الكباب الستة شي اللحم والدواجن والأسماك والخضراوات (مثل البصل أو الفلفل أو الكوسة) والفاكهة المقطعة.

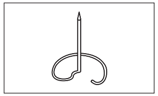
يمكنك تحضير الطعام السابق ذكره باستخدام أسياخ شي الكباب عند الطهي بالطريقة العادية أو الأسلوب المجمع.



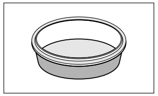
أداة تدوير أسياخ الشي، سيخ الشي



أسياخ متعددة



سيخ الشي الدوار



الإناء الزجاجي

استخدام ميزة الشي باستخدام الأسياخ المتعددة بواسطة أسياخ الكباب

١. لإعداد الكباب باستخدام ميزة الأسياخ المتعددة. استخدم الأسياخ الستة.
٢. ضع نفس كمية الطعام في كل سيخ.
٣. ضع سيخ الشي الدوار في الإناء الزجاجي ثم ضع أداة الأسياخ المتعددة به.
٤. ضع الإناء الزجاجي بالأسياخ المتعددة في وسط القرص الدوار.

تأكد من وجود جزء التسخين الخاص بالشوايه في موضعه الصحيح عند الجدار الخلفي لتجويف الفرن وليس بالأعلى قبل بدء عملية الشي.

إخراج الأسياخ المتعددة من الفرن بعد انتهاء عملية الشي.

١. استخدم قفازات الفرن عند إخراج الإناء الزجاجي مع الأسياخ المتعددة من الفرن. حيث يكون ساخناً جداً.
٢. قم بفك الأسياخ المتعددة من حامل الأسياخ مستخدماً القفازات أيضاً.
٣. قم بإزالة الأسياخ بحرص, واستخدم شوكة لإخراج قطع الطعام من الأسياخ.

لا تصلح غسالة الأطباق في تنظيف الأسياخ المتعددة. لذا, يجب تنظيفها يدوياً باستخدام الماء الدافئ ومسحوق تنظيف. أخرج الأسياخ العمودية المتعددة من الفرن بعد الاستخدام.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 32 3/2/2012 4:35:02 PM

الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا

يمكنك أيضًا الطهي باستخدام الميكروويف والشواية معًا وذلك للطهي والتحمير في نفس الوقت بشكل سريع.

استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته.
يمكنك تحسين عملية الطهي والشوي إذا استخدمت الحامل العلوي.

افتح الباب. ضع الطعام على الحامل الملائم لنوع الطعام الذي ترغب في طهيه. ضع الحامل على القرص الدوار. أغلق الباب.

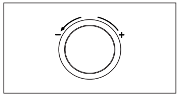
١. اضغط الزر **جمع** ( ).

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

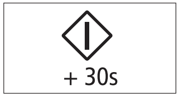
( ) (وضع الجمع بين الميكروويف والشواية)

600 W (الطاقة الناتجة)

٢. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على الزر **جمع** ( ) حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٣٠٠ إلى ٦٠٠ واط).
- لا يمكنك تعيين درجة الحرارة للشواية.



٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. اضغط زر **البدء** ( ).

النتيجة:
- تبدأ عملية الطهي المجمع.
- عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

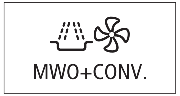
الطهي باستخدام أشعة الميكروويف والحمل الحراري

يستخدم أسلوب الطهي المجمع كلاً من طاقة الميكروويف والتسخين بالحمل الحراري. لا تحتاج إلى التسخين المسبق للفرن حيث تتوفر طاقة الميكروويف بشكل فوري.

يوجد العديد من الأطعمة التي يمكن طهيها باستخدام الجمع بين الطهي بأشعة الميكروويف والحمل الحراري، نذكر منها:
- اللحوم والدواجن المشوية
- الفطائر والكيك
- أطباق البيض والجبن

استخدم دومًا أدوات الطهي المسموح باستخدامها مع الميكروويف والفرن. تعتبر الأطباق المصنوعة من الزجاج والأطباق الخزفية مثالية عند الطهي باستخدام أشعة الميكروويف حيث تسمح بتخللها إلى الطعام بشكل متساوٍ.
استخدم "دومًا" قفازات الفرن عند لمس الأدوات المستخدمة في الفرن. نظراً لشدة حرارته.
يمكنك الحصول على أفضل عملية للطهي والتحميص إذا استخدمت الحامل السفلي.

افتح الباب. ضع الطعام على القرص الدوار أو الحامل السفلي. ثم ضعه على القرص الدوار. أغلق الباب.
يجب أن يكون جزء التسخين في الوضع الأفقي.



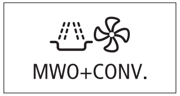
١. اضغط زر **الميكروويف والحمل الحراري** ( ).

النتيجة: تظهر العلامات الآتية:

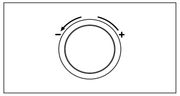
( ) (وضع الجمع بين الميكروويف والحمل الحراري)

600 W (الطاقة الناتجة : التبديل إلى وضع درجة الحرارة التالي في ثانيتين)

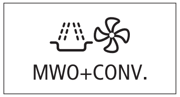
220 °C (درجة الحرارة)



٢. حدد درجة الحرارة بالضغط على زر **الميكروويف والحمل الحراري** ( ).
(درجة الحرارة : ٢٢٠، ٢٠٠، ١٨٠، ١٦٠، ١٤٠، ١٠٠، ٤٠ درجة مئوية)



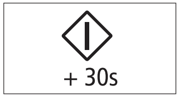
٣. حدد وقت الطهي بلف **القرص الدوار**.
- الحد الأقصى لمدة الطهي ٦٠ دقيقة.



٤. حدد مستوى الطاقة الملائم بالضغط على زر **الميكروويف والحمل الحراري** ( ) حتى يتم عرض مقدار الطاقة الناتجة (٦٠٠، ٤٥٠، ٣٠٠، ١٨٠، ١٠٠ واط).

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 33 3/2/2012 4:35:03 PM

٥. اضغط زر **البدء** ( ).



النتيجة:

• تبدأ عملية الطهي المجمّع.

• يتم تسخين الفرن إلى درجة الحرارة المطلوبة ثم تستمر عملية الطهي باستخدام الميكروويف حتى انتهاء المدة اللازمة للطهي.

• يستمر وقت العرض لمدة ٨ ثوانٍ لوضع الطهي المسبق وثانيتين لدرجة الحرارة التي تم ضبطها مسبقًا على التوالي.
مثال) ٣٠ دقيقة من وقت الطهي عند درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية

(يستمر العرض لمدة ٨ ثوان)

(يستمر العرض لمدة ثانيتين)

• عند انتهاء الطهي، يصدر الفرن صوت تنبيه ويضيء "0" أربع مرات. ثم يصدر الفرن بعد ذلك صوت تنبيه مرة كل دقيقة.

إذا كنت ترغب في معرفة درجة الحرارة الحالية داخل تجويف الفرن. اضغط زر **التسخين الأولي السريع** ( ).

تأمين فرن الميكروويف

تم تزويد "فرن الميكروويف" ببرنامج "أمان" بسيط" خاص. وهو يتيح "تأمين" الفرن بحيث لا يتمكن الأطفال أو أي شخص غير معتاد على استخدام الفرن من تشغيله بطريق الخطأ.

يمكنك تأمين الفرن في أي وقت.

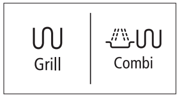
١. اضغط الزرين **الشواية** ( ) و **جمع** ( ) في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوانٍ تقريبًا).

النتيجة:

• يتم تأمين الفرن.

• يظهر المؤشر التالي: "L".

٢. لإلغاء تأمين الفرن. اضغط على الزرين **الشواية** ( ) و **جمع** ( ) مرة أخرى في نفس الوقت (لمدة ثلاث ثوانٍ تقريبًا).

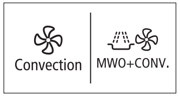


النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

إيقاف تشغيل صفارة التنبيه

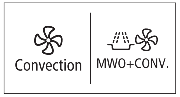
يمكنك إيقاف تشغيل صوت التنبيه وقتما تريد.

١. اضغط الزر **الحمل الحراري** ( ) و **الميكروويف والحمل الحراري** ( ) في نفس الوقت (حوالي ثانية واحدة).



النتيجة: يتوقف الفرن عن إصدار أصوات تنبيه للإشارة إلى انتهاء العملية.

٢. لإلغاء تأمين الفرن. اضغط الزرين **الحمل الحراري** ( ) و **الميكروويف والحمل الحراري** ( ) مرة أخرى في نفس الوقت (حوالي ثلاث ثوان).



النتيجة: يعود الفرن للعمل بشكل طبيعي.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 34 3/2/2012 4:35:03 PM

دليل أواني الطهي

للطهي باستخدام فرن الميكروويف. يجب أن تتمكن أشعة الميكروويف من اختراق الطعام دون أن تنعكس على الأطباق أو تمتصها الأطباق المستخدمة.

لذا يجب الحرص عند اختيار أدوات الطهي. إذا كانت أداة الطهي تحمل علامة مسموح باستخدامها مع الميكروويف. فلا داعي للقلق.

يسرد الجدول التالي الأنواع المختلفة لأدوات الطهي ويشير إلى ما إذا كان يمكن استخدامها في فرن الميكروويف أم لا وإلى كيفية استخدامها.

أدوات الطهي	مسموح باستخدامها مع الميكروويف	تعليقات
ورق الألمنيوم	✓ ✗	يمكن استخدامه بكميات صغيرة لحماية أسطح الأطعمة من النضج الزائد. قد يحدث ماس كهربائي إذا كان ورق الألمنيوم قريبًا جدًا من جدار الفرن أو إذا تم استخدام كميات كبيرة منه.
طبق التحمير	✓	لا يتم تسخينه مسبقًا لأكثر من ٨ دقائق.
الأواني الصينية والخزفية	✓	تكون الأواني الخزفية والأواني الفخارية والأواني المطلية والأواني الصينية عادة مناسبة. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
الأطباق الكرتون المصنوعة من البوليستر التي تستخدم مرة واحدة	✓	يتم تغليف بعض الأطعمة المجمدة في هذه الأطباق.
تغليف الأطعمة السريعة		
• الأكواب المصنوعة من البوليستر	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الطعام. قد تتسبب الحرارة الزائدة في صهر الأدوات المصنوعة من الفوم.
• الأكياس الورقية أو الصحف	✗	قد تحترق.
• الورق المعاد تصنيعه أو الأدوات المزينة بزخارف معدنية	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
الأدوات الزجاجية		
• من الفرن إلى أدوات المائدة	✓	يمكن استخدامها. ما لم تكن مزينة بزخارف معدنية.
• الأدوات الزجاجية الرقيقة	✓	يمكن استخدامها في تدفئة الأطعمة والسوائل. قد يتعرض الزجاج الرقيق للكسر أو الشرخ بسبب التسخين المفاجئ.
• البرطمانات الزجاجية	✓	يجب إزالة الغطاء. مناسب للتدفئة فقط.
المعادن		
• الأطباق	✗	قد تتسبب في حدوث ماس كهربائي أو حريق.
• أربطة أكياس الفريزر	✗	
الورق		
• الأطباق والأكواب ومناديل المائدة وورق المطبخ	✓	تستخدم في طهي الطعام الذي يستغرق فترات قصيرة وفي تدفئة الطعام. وتستخدم أيضًا لامتصاص الرطوبة الزائدة.
• الورق المعاد تصنيعه	✗	قد يتسبب في حدوث ماس كهربائي.
البلاستيك		
• الأواني	✓	خاصة إذا كانت مقاومة للحرارة. قد يحدث التواء لبعض أنواع البلاستيك الأخرى أو يتغير لونها عند درجات الحرارة المرتفعة. لا تستخدم البلاستيك المصنوع من الميلامين.
• الورق الحراري	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة. لا يجب أن يلامس الطعام. توخ الحذر عند إزالة طبقة الورق الحراري حيث ينبغي خروج بخار ساخن.
• أكياس الفريزر	✓ ✗	فقط إذا كانت تحتمل درجة الغليان أو إذا كانت صالحة للاستخدام في الفرن. لا يجب أن تكون محكمة الإغلاق. عند الضرورة اثقبها بشوكة.
الورق الشمعي أو الدهني	✓	يمكن استخدامه للاحتفاظ بالرطوبة ومنع تناثر الطعام.

✓ : موصى به

✓✗ : يستخدم بحذر

✗ : غير آمن

دليل الطهي

أشعة الميكروويف

تتخلل طاقة الميكروويف الطعام بالفعل، ويتم ذلك بسبب انجذابها للمكونات المائية والذهنية والسكرية وامتصاصها لها.
تتسبب أشعة الميكروويف في تحريك الجزيئات الموجودة في الطعام بشكل سريع. وينشأ عن هذه الحركة السريعة للجزيئات احتكاك ينتج عنه حرارة تؤدي إلى طهي الطعام.

الطهي

أدوات الطهي الخاصة بالطهي في الميكروويف:

يجب أن تسمح أدوات الطهي لطاقة الميكروويف بتخللها للحصول على أفضل نتيجة. تنعكس أشعة الميكروويف بواسطة المعادن مثل الإستنلس والألومونيوم والنحاس، إلا أنها يمكن أن تتخلل الخزف والزجاج والبلاستيك علاوة على الورق والخشب. لذا يحظر دومًا طهي الطعام في أواني معدنية.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الميكروويف:

يمكن طهي العديد من أنواع الطعام في الميكروويف، مثل الخضراوات الطازجة أو المجمدة والفاكهة والمعجنات والأرز والحبوب والأسماك واللحوم. كما يمكن أيضًا إعداد أنواع عديدة من الصلصة والكسترد والحساء والسجق المدخن والأطعمة المحفوظة والصلصة المتبلة في فرن الميكروويف. وبشكل عام، يكون الطهي باستخدام الميكروويف مثاليًا لأي طعام يتم تجهيزه في درج التسخين. كما يُستخدم أيضًا الميكروويف في فك تجميد الزبد أو الشوكولاتة، للحصول على أمثلة (راجع الفصل الذي يتضمن التلميحات والأساليب الفنية).

تغطية الطعام أثناء الطهي

تعتبر تغطية الطعام أثناء الطهي أمرًا في غاية الأهمية، حيث يتصاعد البخار الناتج عن تبخر الماء ويساهم في عملية الطهي. ويمكن تغطيه الطعام بطرق مختلفة: على سبيل المثال، باستخدام أطباق خزفية أو بلاستيكية أو بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.

فترات الانتظار

تتمثل أهمية مدة الانتظار بعد انتهاء عملية الطهي في أنها تسمح بمعادلة درجة الحرارة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية.

دليل طهي الخضراوات المجمدة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة.
قلب الطعام مرتين أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. اترك الطعام مغطى أثناء مدة الانتظار.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
السبانخ	١٥٠ جم	٦٠٠ واط	٥-٦	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
البروكلي	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٨-٩	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
البازلاء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الفاصوليا الخضراء	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (جزر/بازلاء/ذرة)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧-٨	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.
الخضراوات المشكلة (الطريقة الصينية)	٣٠٠ جم	٦٠٠ واط	٧,٥-٨,٥	٢-٣	أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء البارد.

العربية

دليل طهي الأرز والمعجنات

الأرز: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس ذو غطاء مع مراعاة أن حجم الأرز يتضاعف أثناء الطهي. قم بتغطية الطبق أثناء الطهي.
بعد انتهاء مدة الطهي، قم بتقليب الأرز وأضف الملح والتوابل والزبد قبل بدء مدة الانتظار.
ملاحظة: ربما لا يمتص الأرز مقدار الماء بالكامل بعد انتهاء مدة الطهي.

المعجنات: استخدم إناءً كبيرًا مصنوعًا من البيركس. أضف الماء المغلي ومقدارًا ضئيلاً من الملح ثم قلب جيدًا. لا تضع الغطاء أثناء الطهي.
قلب من حين لآخر أثناء الطهي وبعد انتهائه. وقم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار وتصفيته جيدًا فيما بعد.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
الأرز الأبيض (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ واط	١٥-١٦ ١٧,٥-١٨,٥	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز البني (مسلوق)	٢٥٠ جم ٣٧٥ جم	٩٠٠ واط	٢٠-٢١ ٢٢-٢٣	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد. أضف ٧٥٠ مللي من الماء البارد.
الأرز المخلط (أرز + أرز بري)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٦-١٧	٥	أضف ٥٠٠ مللي من الماء البارد.
الذرة المخلطة (أرز + حبوب)	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٧-١٨	٥	أضف ٤٠٠ مللي من الماء البارد.
المعجنات	٢٥٠ جم	٩٠٠ واط	١٠-١١	٥	أضف ١٠٠٠ مللي من الماء الساخن.

دليل طهي الخضراوات الطازجة

استخدم أوعية مناسبة مصنوعة من البايركس لها غطاء. أضف ٣٠-٤٥ مللي ماء بارد (٢-٣ ملاعق كبيرة) لكل ٢٥٠ جرام ما لم يوصى بكمية أخرى من الماء - راجع الجدول. قم بطهي الطعام مع وضع الغطاء مدة الحد الأدنى، راجع الجدول. تابع الطهي حتى تحصل على النتيجة المطلوبة. قلب الطعام مرة أثناء الطهي ومرة بعد الطهي. أضف الملح أو التوابل أو الزبد بعد الطهي. قم بتغطية الطعام أثناء مدة الانتظار التي تبلغ ٣ دقائق.

تلميح: قطّع الخضراوات الطازجة إلى قطع ذات أحجام متساوية. كلما تم تقطيعها إلى قطع أصغر تم طهيها بسرعة أكبر.

يجب طهي كافة الخضراوات الطازجة باستخدام الطاقة الكاملة للميكروويف (٩٠٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
البروكلي	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤,٥-٥ ٧-٨	٣	قّطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. ضع السيقان باتجاه الوسط.
الكرنب المسلوق	٢٥٠ جم	٦-٦,٥	٣	أضف ٦٠-٧٥ مللي (٥-٦ ملاعق كبيرة) من الماء.
الجزر	٢٥٠ جم	٤,٥-٥	٣	قّطع الجزر إلى شرائح ذات أحجام متساوية.
القرنبيط	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٥-٥,٥ ٧,٥-٨,٥	٣	قّطع الثمار إلى قطع ذات أحجام متساوية. قطّع الثمار الكبيرة إلى أنصاف. ضع السيقان إلى الوسط.
الكوسة	٢٥٠ جم	٤-٤,٥	٣	قطّع الكوسة إلى شرائح. أضف ٣٠ مللي (ملعقتان كبيرتان) من الماء أو قطعة من الزبد. يستمر الطهي حتى تنضج.
الباذنجان	٢٥٠ جم	٣,٥-٤	٣	قطع الباذنجان إلى شرائح صغيرة وانثر ملعقة من عصير الليمون عليه.
البصل الأخضر	٢٥٠ جم	٤-٤,٥	٣	قطّع البصل الأخضر إلى شرائح سميكة.
عيش الغراب	١٢٥ جم ٢٥٠ جم	١,٥-٢ ٢,٥-٣	٣	جهز عيش الغراب إما كقطع صغيرة كاملة أو قطعه إلى شرائح. لا تضف أي مقدار من الماء. انثر عصير الليمون فوقه. وأضف الملح والفلفل. يصفى قبل التقديم.
البصل	٢٥٠ جم	٥-٥,٥	٣	قطّع البصل إلى شرائح أو أنصاف. أضف ١٥ مللي (ملعقة كبيرة) من الماء.
الفلفل	٢٥٠ جم	٤,٥-٥	٣	قطّع الفلفل إلى شرائح صغيرة.
البطاطس	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٤-٥ ٧-٨	٣	زن البطاطس التي تم تقشيرها واقطعها إلى أنصاف أو إلى أرباع ذات أحجام متساوية.
اللفت	٢٥٠ جم	٥,٥-٦	٣	قطّع اللفت إلى مكعبات صغيرة.

إعادة التسخين

يقوم فرن الميكروويف بتسخين الطعام في وقت أقل من الوقت الذي يستغرقه جرد إعادة التسخين الخاص بالأفران التقليدية.

استخدم مستويات الطاقة وفترات إعادة التسخين الموجودة في الجدول التالي كدليل. تم وضع المدد الموجودة في هذا الجدول على أساس أن السوائل تكون بدرجة حرارة الحجرة التي تتراوح ما بين +١٨ إلى +٢٠ وأن الطعام المثلج تتراوح درجة حرارته ما بين +٥ إلى +٧ درجة مئوية.

الترتيب والتغطية

تجنب إعادة تسخين الأطعمة كبيرة الحجم مثل قطع اللحم الكبيرة - حيث يجب طهيها بشكل زائد وتجفيفها قبل أن يبدأ انبعاث الهواء الساخن من الوسط. لذا يكون إعادة تسخين القطع الصغيرة أكثر نجاحًا.

مستويات الطاقة والتقليب

يمكن إعادة تسخين بعض الأطعمة باستخدام طاقة تصل إلى ٩٠٠ واط. بينما يجب تسخين بعض الأطعمة الأخرى باستخدام طاقة تصل إلى ٦٠٠ واط أو ٤٥٠ واط أو حتى ٣٠٠ واط.

راجع الجداول للحصول على إرشادات.

يفضل بشكل عام إعادة تسخين الطعام باستخدام مستويات طاقة منخفضة إذا كان الطعام سريع النضج. أو إذا كان بكميات كبيرة. أو إذا كان يسخن بسرعة كبيرة (مثل فطائر اللحم المفروم).

قلّب الطعام أثناء إعادة التسخين للحصول على أفضل النتائج. يفضل التقليب مرة أخرى قبل التقديم إن أمكن.

توخ الحذر عند تسخين السوائل وأطعمة الأطفال. لتجنب فوران السوائل واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. قم بالتقليب قبل التسخين وأثناءه وبعده. اترك الطعام أو السوائل في فرن الميكروويف أثناء فترة الانتظار. نوصي بوضع ملعقة بلاستيك أو ملعقة مصنوعة من الزجاج في السوائل. تجنب التسخين الزائد حيث يؤدي إلى إفساد الطعام. من الأفضل تقدير مدة أقل للطهي وإضافة مدة تسخين إضافية عند الحاجة.

التسخين وفترات الانتظار

من المفيد ملاحظة المدة التي استغرقها إعادة تسخين الطعام في المرة الأولى للرجوع إليها في المستقبل.

تأكد دومًا من انبعاث البخار الساخن من الطعام الذي تم إعادة تسخينه.

دع الطعام في الفرن لفترة قصيرة بعد إعادة التسخين للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزائه الداخلية.

تتراوح مدة الانتظار الموصى بها بعد إعادة التسخين بين ٢- ٤ دقائق. ما لم يوصى بمدة أخرى في الجدول.

توخ المزيد من الحذر عند تسخين السوائل أو أطعمة الأطفال. راجع أيضًا الفصل الذي يتضمن احتياطات السلامة.

إعادة تسخين السوائل

اترك دومًا مدة انتظار تصل إلى ٢٠ ثانية على الأقل بعد إيقاف تشغيل الفرن للسماح بمعادلة درجة الحرارة بين أجزاء الطعام الداخلية. قم بالتقليب أثناء التسخين إذا لزم الأمر والتقليب "دومًا" بعد التسخين.

لتجنب الفوران واحتمال التعرض للإصابة بالحروق. ضع ملعقة مصنوعة من البلاستيك أو عصا مصنوعة من الزجاج في المشروبات وتقليبها قبل وأثناء وبعد التسخين.

إعادة تسخين طعام الأطفال

طعام الأطفال:

قم بتفريغه في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيدًا بعد إعادة التسخين! اتركه في الفرن لمدة ٢-٣ دقائق قبل التقديم. قلبه مرة أخرى وتأكد من درجة حرارته. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: بين ٣٠ - ٤٠ درجة مئوية.

لبن الأطفال:

ضع اللبن في قارورة زجاجية معقمة. ارفع الغطاء أثناء إعادة التسخين. لا تقم أبدًا بتسخين زجاجة اللبن الخاصة بالطفل مع وضع الجزء المطاطي عليها. حيث قد تنفجر الزجاجة إذا تعرضت للتسخين الزائد. رج الزجاجة جيدًا قبل مدة الانتظار ومرة أخرى قبل التقديم! تأكد دومًا من درجة حرارة طعام أو لبن الأطفال قبل إعطاءه للطفل. تكون درجة الحرارة الموصى بها عند التقديم: حوالي ٣٧ درجة مئوية.

ملاحظة:

يجب التأكد بعناية من طعام الأطفال خاصة قبل تقديمه لتجنب تعرض الأطفال للإصابة بالحروق.

استخدم مستويات الطاقة وفترات التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

تسخين طعام ولبن الأطفال

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة لتسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
طعام الأطفال (خضراوات + لحوم)	١٩٠ جم	٦٠٠ وات	٣٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
طعام الأطفال (حبوب + لبن + فاكهة)	١٩٠ جم	٦٠٠ وات	٢٠ ثانية	٢-٣	فرغ المحتويات في طبق عميق من الخزف. الرجاء تغطية الإناء. وقم بالتقليب بعد مدة الطهي. اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق. قلب جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.
لبن الأطفال	١٠٠ مل ٢٠٠ مل	٣٠٠ وات	٣٠ إلى ٤٠ ثانية دقيقة إلى دقيقة وعشر ثوانٍ.	٢-٣	قلب اللبن أو رجه جيداً ثم صبه في زجاجة معقمة. ضعها في وسط القرص الدوار. لا تضع الغطاء أثناء الطهي. رُج جيداً ويترك لمدة ثلاث دقائق على الأقل. رجه جيداً وتأكد من درجة الحرارة بعناية قبل التقديم.

تسخين السوائل والطعام

استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات لإعادة التسخين.

الطعام	الكمية	الطاقة	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
المشروبات (القهوة والشاي والماء)	١٥٠ مل (كوب واحد) ٣٠٠ مل (كوبان) ٤٥٠ مل (٣ أكواب) ٦٠٠ مل (٤ أكواب)	٩٠٠ وات	١-١,٥ ٢-٢,٥ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤	١-٢	تصب المشروبات في الأكواب وتُسخن دون غطاء: ضع فنجاناً واحداً في الوسط واثنين متقابلين وثلاثة فناجين على شكل دائرة. تترك في فرن الميكروويف أثناء مدة الانتظار وتُقلب جيداً.
الحساء (بارد)	٢٥٠ جم ٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٩٠٠ وات	٢,٥-٣ ٣-٣,٥ ٣,٥-٤ ٤,٥-٥	٢-٣	يصب في طبق خزفي عميق أو سلطانية خزفية. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. يقلب جيداً بعد إعادة التسخين. ثم يُقلب مرة أخرى قبل التقديم.
اليخني (بارد)	٣٥٠ جم	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥	٢-٣	ضع اليخني في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
المعجنات بالصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ وات	٣,٥-٤,٥	٣	ضع المعجنات (الإسباجيتي أو الشرائح) في طبق خزفي مسطح. قم بتغطيتها بطبقة من ورق الميكروويف الحراري. قم بالتقليب قبل التقديم.
المعجنات المحشوة مع الصلصة (مثلجة)	٣٥٠ جم	٦٠٠ وات	٤-٥	٣	ضع المعجنات المحشوة (على سبيل المثال. رافيولو. تورتيليني) في طبق خزفي عميق. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء إعادة التسخين ومرة أخرى قبل مدة الانتظار والتقديم.
الوجبات المغلفة (مثلجة)	٣٥٠ جم ٤٥٠ جم ٥٥٠ جم	٦٠٠ وات	٤,٥-٥,٥ ٥,٥-٦,٥ ٦,٥-٧,٥	٣	ضع وجبة مكونة من مكونين أو ثلاث مكونات مثلجة في طبق خزفي. قم بالتغطية بطبقة من ورق الميكروويف الحراري.
تشيز فوندو (خليط مكون من الجبن الذائب والزبد والبيض) جاهز للتقديم (مثلج)	٤٠٠ جم	٦٠٠ وات	٦-٧	١-٢	ضع التشيز فوندو الجاهز للتقديم في إناء بيريكس مناسب الحجم ذو غطاء. قم بالتقليب من حين لآخر أثناء التسخين وبعده. قلب جيداً قبل التقديم.

إذابة التجميد

تعد أشعة الميكروويف أسلوبًا ممتازًا في إذابة التجميد عن الطعام. تقوم أشعة الميكروويف بإذابة التجميد عن الطعام برفق خلال فترة زمنية قصيرة. ويفيد ذلك بشكل كبير في حالة استقبال ضيوف بشكل مفاجئ.

يجب أن يتم إذابة التجميد عن الدواجن جيدًا قبل طهيها. فك أي أربطة معدنية وانزعها من مادة التغليف للسماح بإخراج السائل الذي تم إذابته.

ضع الطعام المجمد على طبق بدون غطاء. قم بتصفية الطبق من أي سائل وإخراج محتوياته قدر الإمكان. افحص الطعام من حين لآخر للتأكد من عدم وصوله إلى درجة الدفء.
إذا بدأت الأجزاء الصغيرة والرفيعة من الطعام المجمد للوصول إلى درجة الدفء. يمكنك حمايتها بواسطة لفها بشرائط صغيرة من ورق الألمونيوم أثناء فك التجميد.

عندما يصبح السطح الخارجي للدواجن دافئًا. قم بإيقاف عملية فك التجميد واتركها لمدة ٢٠ دقيقة قبل المتابعة.

اترك الأسماك واللحوم والدواجن لفترة حتى يتم إكمال عملية إذابة التجميد. تختلف مدة الانتظار لعملية إذابة التجميد التامة حسب الكمية المطلوب إذابة التجميد عنها. الرجاء الرجوع للجدول الموجود أدناه.

تلميح: تتم عملية إذابة تجميد الأطعمة غير السميكة بشكل أفضل عن الأطعمة السميكة كما تحتاج الكميات الأصغر إلى وقت أقل من الكميات الأكبر. تذكر هذا التلميح أثناء تجميد الطعام وإذابة التجميد عنه.

إذابة تجميد الأطعمة المجمدة بدرجة حرارة تتراوح ما بين -١٨ إلى -٢٠ درجة مئوية. استخدم الجدول التالي كدليل.

يجب إذابة تجميد كافة الأطعمة باستخدام مستوى طاقة إذابة التجميد (١٨٠ واط).

الطعام	الكمية	الوقت (بالدقيقة)	مدة الانتظار (دقيقة)	إرشادات
اللحوم				
لحم بقري	٢٥٠ جم ٥٠٠ جم	٦-٧ ١٠-١٢	١٥-٣٠	ضع اللحم على طبق خزفي مسطح. قم بحماية الحواف الرفيعة بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
شرائح اللحم	٢٥٠ جم	٧-٨		
الدواجن				
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	١٤-١٥	١٥-٦٠	ضع أولاً قطع الدجاج مع وضع الناحية التي بها الجلد لأسفل. أو الدجاجة الكاملة مع وضع ناحية الصدر لأسفل في طبق خزفي مسطح. قم بحماية الأجزاء الرفيعة مثل الأجنحة والأطراف بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
دجاجة كاملة	١٢٠٠ جم	٣٢-٣٤		
السمك				
شرائح السمك الفيليه	٢٠٠ جم	٦-٧	١٠-٢٥	ضع السمك المجمد في وسط طبق خزفي مسطح. ضع الأجزاء الرفيعة أسفل الأجزاء السميكة. قم بحماية الرقائق الرفيعة من شرائح السمك وذيل السمك الكامل بورق الألمونيوم. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
سمكة كاملة	٤٠٠ جم	١١-١٣		
الفاكهة				
التوت	٣٠٠ جم	٦-٧	٥-١٠	قم بتوزيع الفاكهة على طبق زجاجي دائري مسطح (ذو قطر كبير).
الخبز				
أرغفة الخبز (كل رغيف حوالي ٥٠ جم)	قطعتان ٤ قطع	١-١,٥ ٢,٥-٣	٥-٢٠	ضع الأرغفة على شكل دائرة أو أفقياً على ورق المطبخ في وسط القرص الدوار. اقلبها بعد مرور نصف الوقت المخصص لإذابة التجميد!
التوست/ الشطائر	٢٥٠ جم	٤-٤,٥		
الخبز الألماني (قمح + دقيق الجاودار)	٥٠٠ جم	٧-٩		

الشواية

يوجد جزء التسخين الخاص بالشواية تحت سقف تجويف الفرن. وتعمل أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. يؤدي دوران القرص الدوار إلى تحمير الطعام بشكل متساو. ويؤدي التسخين المسبق للشواية لمدة ٤ دقائق إلى إتمام عملية تحمير الطعام بشكل أسرع.

أدوات الطهي الخاصة بالشي:

يجب أن تكون غير قابلة للاشتعال ويمكن أن تتضمن جزء معدني. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة المناسبة للشي:

قطع اللحم والسجق وشرائح اللحم والهامبرجر وشرائح اللحم والفخذ وشرائح السمك الرفيعة والشطائر وجميع أنواع التوست المغطى بالإضافات.

ملاحظة هامة:

الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي في كل مرة تستخدم فيها وضع الشواية فقط، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى.

جمع

يجمع وضع الطهي هذا بين الحرارة المنبعثة من الشواية مع سرعة طهي الميكروويف. وهو يعمل فقط أثناء غلق الباب ودوران القرص الدوار. نتيجة لدوران القرص الدوار، يتم تحمير الطعام بشكل متساوٍ. هناك ثلاثة أوضاع من أوضاع الطهي المجمع متوفرة في هذا الطراز:

٦٠٠ واط + الشواية و٤٥٠ واط + الشواية و٣٠٠ واط + الشواية.

أدوات طهي للطهي في الوضع جمع

الرجاء استخدام أدوات الطهي التي يمكن أن تتخللها أشعة الميكروويف. ويجب أن تكون أدوات الطهي غير قابلة للاشتعال. لا تستخدم أدوات الطهي المعدنية في وضع الاستخدام المجمع. لا تستخدم أدوات طهي مصنوعة من أي نوع من أنواع البلاستيك، حيث يمكن أن تنصهر.

الأطعمة التي يمكن طهيها في الوضع جمع:

تشتمل الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام الأسلوب المجمع كافة أنواع الأطعمة المطهية الذي يحتاج إلى إعادة تسخين وتحمير (مثل المعجنات المخبوزة)، علاوة على الأطعمة التي تتطلب وقتاً قصيراً لتحمير الطبقة العليا منها. يمكن أيضاً استخدام هذا الأسلوب مع قطع الطعام ذات الحجم السميك لتحمير الطبقة العليا منها (مثل قطع الدجاج، مع قلبها في منتصف مدة الطهي). الرجاء مراجعة جدول الشي للحصول على المزيد من التفاصيل.

ملاحظة هامة:

الرجاء تذكر وضع الطعام على الحامل العلوي في كل مرة تستخدم فيها الوضع جمع، ما لم يوصى باتباع أية إرشادات أخرى. خلاف ذلك يجب وضعه على القرص الدوار مباشرة. الرجاء مراجعة الإرشادات الموجودة في الجدول التالي. يجب قلب الطعام إذا كنت ترغب في تحمير وجهيه.

دليل شي الأطعمة الطازجة

قم بتسخين الشواية لمدة ٢ - ٣ دقائق عند استخدام وظيفة الشي.
استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للشي.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
شرائح التوست	٤ قطع (الكل ٢٥ جم)	الشواية فقط	٢-٣	١-٢	ضع شرائح التوست جنباً إلى جنب على الحامل العالي.
الطماطم المشوية	٤٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٦	-	قطّع الطماطم إلى أنصاف. ضع فوقها بعضاً من الجبن. ضعها على شكل دائرة في طبق بيركس مسطح. ضع الطبق على الحامل العلوي. اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.
توست بالطماطم - الجبن	٤ قطع (٣٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٤-٥	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.
هاواي توست (شرائح اللحم والأناناس والجبن)	٤ قطع (٥٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٦	-	قم بتحميص شرائح الخبز أولاً. ضع التوست المغطى بالإضافات على الحامل العلوي. اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.
البطاطس المشوية	٥٠٠ جم	٦٠٠ واط + الشواية	٧-٨	-	قطع البطاطس إلى أنصاف. ضعها على هيئة دائرة على الحامل العلوي على أن توضع الناحية المقطوعة على الشواية.
البطاطس/ الخضراوات المحمصة (مثلجة)	٤٥٠ جم	٤٥٠ واط + الشواية	٩-١١	-	ضع الطعام الطازج في طبق صغير من البيركس. ضع الطبق على الحامل العلوي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
التفاح المخبوز	ثمرتان من التفاح (٤٠٠ جم)	٣٠٠ واط + الشواية	٧-٨	-	انزع لُب ثمرات التفاح وقم بحشوها بالزبيب والمربى. ضع بعضاً من شرائح اللوز على سطحها. ضع ثمرات التفاح في طبق مُسطح من البيركس. ثم ضع الطبق مباشرةً على الحامل السفلي.
قطع الدجاج	٥٠٠ جم (قطعتان)	٣٠٠ واط + الشواية	٨-١٠	٦-٨	امسح قطع الدجاج بقليل من الزيت والتوابل. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.
اللحم البقري (متوسط)	٤٠٠ جم (قطعتان)	الشواية فقط	١٠-١٤	٨-١٢	قم بمسح شرائح اللحم البقري بالزيت. ضعها على شكل دائرة على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.
الأسماك المشوية	٤٠٠ إلى ٥٠٠ جم	٣٠٠ واط + الشواية	٥-٧	٥,٥-٦,٥	امسح السمك بالكامل بقليل من الزيت مع إضافة الأعشاب والتوابل. ضع سمكتين إلى جانب بعضهما (في اتجاه عكسي) على الحامل العلوي. بعد اكتمال الشي اتركه لمدة ٢ إلى ٣ دقائق.

الحمل الحراري

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن. يوجد جزء التسخين والمروحة عند الجدار الخلفي، وذلك حتى يدور الهواء الساخن.

أدوات الطهي الخاصة بالحمل الحراري:

يمكنك استخدام جميع أدوات الطهي وأوراق التغليف - أي شيء يمكنك استخدامه مع الفرن التقليدي.

الأطعمة التي يمكن طهيها بالحمل الحراري:

يجب صنع جميع أنواع البسكويت والخبز والكيك بهذه الطريقة وكذلك الكيك الغني بالفاكهة العجائن والسوفليه.

الميكروويف والحمل الحراري

يجمع هذا الوضع بين طاقة الميكروويف والهواء الساخن وهو بذلك يقلل من الوقت اللازم للطهي مع إعطاء الطعام وجه محمر وهش.

الطهي بالحمل الحراري هو الأسلوب التقليدي المعروف للطهي في الفرن العادي باستخدام الهواء الساخن الذي يدور بواسطة مروحة موجودة في الجدار الخلفي للفرن.

أدوات الطهي الخاصة بالطهي باستخدام وضع الميكروويف والحمل حراري:

يجب أن تسمح بمرور أشعة الميكروويف خلالها. يجب أن تكون قابلة للاستخدام داخل الفرن (مثل الزجاج أو الأواني الفخارية أو الصينية غير المزينة بزخارف معدنية)؛ مثل أدوات الطهي الموضحة في جزء الميكروويف والشواية.

الأطعمة المناسبة للطهي باستخدام وضع ميكروويف والحمل الحراري:

جميع أنواع اللحوم والدواجن بالإضافة إلى الطواجن والأطباق الطازجة المجهزة والكيك الأسفنجي وكيك الفاكهة والفطائر والخضراوات المشوية والخبز.

دليل الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري للأطعمة الطازجة والأطعمة المجمدة

قم بتسخين الفرن بالطريقة العادية باستخدام وظيفة التسخين المسبق التلقائي وصولاً إلى درجة الحرارة المطلوبة. استخدم مستويات الطاقة ومدد التسخين الموجودة في الجدول التالي كإرشادات للطهي باستخدام وضع الحمل الحراري.

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
البيتزا بيتزا مجمدة (مخبوزة)	٣٠٠ إلى ٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	١٣-١٥	-	ضع البيتزا على الحامل العلوي. بعد الخبز اتركه لمدة ٢-٣ دقائق
المعجنات اللازانيا المجمدة	٤٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	٢٢-٢٥	-	ضع المعجنات في طبق بيركس زجاجي مناسب الحجم أو اتركها في تغليفها الأصلي (مع التأكد من أن التغليف يناسب حرارة أشعة الميكروويف والفرن). ضع المعجنات المجهزة المجمدة على الحامل السفلي. بعد الطهي، اتركه لمدة تتراوح من ٢-٣ دقائق.
اللحوم لحم الضأن المشوي (متوسطة الحجم)	١٢٠٠ إلى ١٣٠٠ جم	٦٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٢٠-٢٣	١٠-١٣	امسح اللحم البقري/لحم الضأن بالزيت والتوابل، الفلفل والملح والفلفل الحلو. ضع اللحم على الحامل السفلي مع وضع الجزء السمين للأسفل. بعد النضج لف اللحم في ورق الألمونيوم واتركه لمدة ١٠-١٥ دقيقة.
الدجاج المشوي	١٠٠٠ إلى ١١٠٠ جم	٤٥٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	١٧-٢٢	١٣-١٧	امسح الدجاجة بقليلٍ من الزيت والتوابل. ضع الدجاجة على جنبها بحيث يكون أحد جانبي صدر الدجاجة إلى أسفل والآخر على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٥ دقائق.

العربية

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 43 3/2/2012 4:35:04 PM

الطعام الطازج	الكمية	الطاقة	الوقت الإضافي الأول (دقيقة)	الوقت الإضافي الثاني (دقيقة)	إرشادات
الخبز أرغفة الخبز الطازجة	٦ قطع (٣٥٠ جم)	١٠٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	٨-١٠	-	ضع أرغفة الخبز على شكل دائرة على الحامل السفلي. اتركها لمدة ٢-٣ دقائق.
خبز بالثوم (مثلج ومخبوز مسبقًا)	٢٠٠ جم (عدد ١ قطعة)	١٨٠ واط + ٢٢٠ درجة مئوية	٨-١٠	-	ضع الخبز الفرنساوي المثلج على ورق الخبز على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق.
الكيك كيك التفاح (العجينة الطازجة)	٥٠٠ جم	١٨٠ درجة مئوية فقط	٣٨-٤٣	-	ضع العجينة الطازجة في طبق خبيز معدني أسود مستطيل صغير (طوله حوالي ٢٥ سم). ضع الكيك على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ إلى ١٠ دقائق.
فطائر المافن الصغيرة (عجينة طازجة)	١٢ x ٣٠ جم (٣٥٠ إلى ٤٠٠ جم)	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٧-٢٣	-	ضع كيك المافن بالتساوي على أطباق المافن الورقية. ضع الأطباق على الحامل السفلي. بعد الخبز اتركه لمدة ٥ دقائق.
الكعك (عجينة طازجة)	٢٠٠ إلى ٢٥٠ جم	٢٠٠ درجة مئوية فقط	١٥-٢٠	-	ضع الكرواسون المثلج على ورق الخبز على الحامل السفلي.
الكيك المجمد	١٠٠٠ جم	١٨٠ واط + ١٨٠ درجة مئوية	١٨-٢٠	-	ضع الكيك المجمد على الحامل السفلي مباشرة. بعد فك التجميد، اتركها لتدفأ لمدة تتراوح بين ١٥-٢٠ دقيقة.

تلميحات خاصة

إذابة الزبد

ضع ٥٠ جرام من الزبد في طبق زجاجي عميق صغير. قم بتغطيته بغطاء بلاستيكي.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣٠ - ٤٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى تتم إذابة الزبد.

إذابة الشوكولاتة

ضع ١٠٠ جرام من الشوكولاتة في طبق زجاجي عميق صغير.
ثم قم بالتسخين لمدة ٣ - ٥ دقائق، باستخدام طاقة تبلغ ٤٥٠ واط، حتى تتم إذابة الشوكولاتة.
قم بتقليب الشوكولاتة مرة أو مرتين أثناء الذوبان. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

إذابة العسل المجمد

ضع ٢٠ جم من العسل المجمد في طبق زجاجي عميق صغير.
قم بتسخينه لمدة ٢٠ - ٣٠ ثانية باستخدام طاقة تبلغ ٣٠٠ واط، حتى تتم إذابة العسل.

إذابة الجيلاتين

ضع أوراق الجيلاتين الجافة (١٠ جرام) لمدة ٥ دقائق في الماء البارد.
ضع الجيلاتين الذي تم تجفيفه في وعاء بايركس صغير.
قم بالتسخين لمدة دقيقة باستخدام طاقة تصل إلى ٣٠٠ واط.
قم بالتقليب بعد الإذابة.

عمل الجيلي/الغطاء الثلجي (للكعك والجاتوه)

امزج الجيلي سريع التحضير (١٤ جرام تقريبًا) مع ٤٠ جرام من السكر و٢٥٠ مللي من الماء البارد.
ضعه في إناء بايركس بدون غطاء لمدة ٣,٥ أو ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط حتى يصبح لون الجيلي/الغطاء الثلجي شفافًا. قم بتقليبه مرتين أثناء الطهي.

طهي المربى

ضع ٦٠٠ جرام من الفاكهة (على سبيل المثال توت مشكل) في وعاء زجاجي مناسب من البايركس له غطاء. أضف ٣٠٠ جرام من السكر وقم بالتقليب جيدًا.
قم بالطهي مع وضع الغطاء لمدة ١٠-١٢ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
ثم قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي. قم بتفريغها في برطمانات مربى زجاجية صغيرة الحجم لها غطاء محكم. واتركها مغطاة لمدة ٥ دقائق.

إعداد البودنج

يقلب مسحوق البودنج مع السكر واللبن (٥٠٠ مل) مع اتباع تعليمات الشركات المصنعة والتقليب الجيد.
استخدم وعاء من البايركس بحجم مناسب له غطاء. وقم بتغطيته أثناء الطهي لمدة ٦,٥ إلى ٧,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٩٠٠ واط.
قم بالتقليب عدة مرات أثناء الطهي.

تحميص قطع اللوز

ضع ٣٠ جم من اللوز المقطع بالتساوي في طبق خزفي متوسط الحجم.
قم بتقليب قطع اللوز عدة مرات أثناء عملية التحميص لمدة ٣,٥ إلى ٤,٥ دقيقة باستخدام طاقة تبلغ ٦٠٠ واط.
اتركه في الفرن لمدة دقيقتين إلى ٣ دقائق. استخدم قفازات الفرن أثناء إخراجها!

تنظيف فرن الميكروويف

يجب تنظيف الأجزاء التالية من فرن الميكروويف على فترات منتظمة لمنع تراكم الدهون وبقايا الطعام:

- الأسطح الداخلية والخارجية
- الباب وقفلي الباب
- القرص الدوار والحلقة الدوارة

☛ **تأكد "دومًا"** من نظافة قفلي الباب ومن إغلاق الباب بإحكام.

☛ يُمكن أن يؤدي الإهمال في تنظيف الفرن إلى تدهور حالة سطحه مما قد يؤثر بشكل سلبي على الجهاز وقد ينتج عن ذلك خطورة عند الاستخدام.

١. قم بتنظيف السطح الخارجي بقطعة قماش ناعمة وماء دافئ وصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٢. قم بإزالة أي بقع موجودة على الأسطح الداخلية أو على الحلقة الدوارة بقطعة قماش مبللة بالصابون. ثم قم بمسحها بالماء وتجفيفها.

٣. لإزالة بقايا الطعام والروائح، ضع كوب به عصير ليمون مخفف على القرص الدوار وقم بالتسخين لمدة عشر دقائق باستخدام أعلى مستوى للطاقة.

٤. اغسل الطبق المسموح باستخدامه مع غسالة الأطباق في أي وقت تحتاج لذلك.

✎ **يحظر** سكب الماء في الفتحات. **يحظر** استخدام أي مواد كاشطة أو مذيبات كيماوية. كن حريصًا جدًا عند تنظيف قفلي الباب لضمان عدم وجود أي بقايا:

- متراكمة
- تمنع إغلاق الباب بشكل صحيح

✎ نظف تجويف فرن الميكروويف بعد كل مرة تستخدمه فيها بمحلول تنظيف. ولكن اترك فرن الميكروويف فترة كافية ليبرد قبل التنظيف لتجنب حدوث أي إصابة.

✎ توضح الإرشادات الخاصة بأدوات الطهي ودرج التسخين والفرن حظر استخدام التنظيف بالبخار.

تخزين فرن الميكروويف وإصلاحه

يجب مراعاة بعض الاحتياطات البسيطة عند تخزين فرن الميكروويف أو صيانته.

لا يجب استخدام الفرن في حالة تعطل الباب أو تلف أقفاله:

- كسر إحدى مفصلاته
- تدهور حالة الأقفال
- تدهور حالة الجسم الخارجي للفرن أو تعرضه للانثناءات

يجب صيانة عيوب الميكروويف بمعرفة فني صيانة مؤهل.

☛ **يحظر** إزالة الغلاف الخارجي للفرن. في حالة حدوث أعطال في الفرن والحاجة إلى صيانته أو إذا كنت تشك في سلامة حالته:

- افصله من مقبس الكهرباء بالحائط
- اتصل بأقرب مركز خدمة لما بعد البيع

✎ إذا أردت تخزين الفرن الخاص بك بشكل مؤقت. اختر مكاناً جافاً وخالي من الأتربة.

- **السبب :** قد تؤثر الأتربة والرطوبة بشكل سلبي على أجزاء الفرن.

العربية

المواصفات الفنية

تسعى شركة SAMSUNG جاهدة إلى تحسين جودة منتجاتها باستمرار. ولذا، تخضع مواصفات التصميم وإرشادات المستخدم للتغيير دون إشعار مسبق.

مصدر التيار الكهربي	٢٣٠ فولت ~ ٥٠ هرتز تيار متردد
معدل استهلاك الطاقة	
الطاقة القصوى	٢٧٠٠ واط
الميكروويف	١٤٠٠ واط
الشواية (جزء التسخين)	١٢٥٠ واط
الطهي باستخدام وضع الحمل الحراري (جزء التسخين)	١٨٥٠ واط الحد الأقصى
الطاقة الناتجة	١٠٠ / ٩٠٠ واط ٦ مستويات (IEC-705)
تردد التشغيل	٢٤٥٠ ميجاهرتز
الأبعاد (العرض × العمق × الارتفاع)	
من الخارج	٥١٧ x ٤٦٠ x ٣١٠ مم
تجويف الفرن	٣٥٨ x ٣٢٧ x ٢٣١٫٥ مم
الحجم	قدم مكعب
الوزن	
الصافي	١٨ كجم تقريبًا

ملاحظة

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 46 3/2/2012 4:35:05 PM

ملاحظات

ملاحظات

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 47
3/2/2012 4:35:05 PM

هل هناك أسئلة أو تعليقات؟

البلد	اتصل	أو قم بزيارة مواقعنا على الإنترنت
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG (726-7864)	

رقم الكود: DE68-03900B-01

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_AR.indd 48 3/2/2012 4:35:05 PM

CE108MDF

Manuel d'utilisation et guide de cuisson

du four micro-ondes

Planet First 100% Recycled Paper

Ce manuel est en papier recyclé à 100 %.

un monde de possibilités

Nous vous remercions d'avoir choisi ce produit Samsung. Veuillez enregistrer votre appareil sur

www.samsung.com/register

SAMSUNG

FRANÇAIS

UTILISATION DU MANUEL D'UTILISATION

Vous venez d'acquérir un four micro-ondes SAMSUNG. Ce manuel contient de nombreux conseils et instructions sur son utilisation :

- Consignes de sécurité
- Récipients et ustensiles recommandés
- Conseils utiles
- Conseils de cuisson

INFORMATIONS IMPORTANTES RELATIVES À LA SÉCURITÉ

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.
LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE PRÉCIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTÉRIEURE.
Avant d'utiliser le four, vérifiez que les instructions suivantes sont suivies.

- Utilisez ce four uniquement pour l'usage auquel il est destiné (tel que décrit dans ce manuel). Les avertissements et les consignes de sécurité importantes contenus dans ce manuel ne sont pas exhaustifs. Il est de votre responsabilité de faire appel à votre bon sens et de faire preuve de prudence et de minutie lors de l'installation, de l'entretien et de l'utilisation du four.
- Ces consignes d'utilisation couvrant plusieurs modèles, les caractéristiques de votre four micro-ondes peuvent différer légèrement de celles décrites dans ce manuel et certains symboles d'avertissement peuvent ne pas s'appliquer. Pour toute question, contactez votre centre de dépannage le plus proche ou recherchez de l'aide et des informations en ligne sur www.samsung.com.
- Ce four micro-ondes est prévu pour faire chauffer des aliments. Il est uniquement destiné à un usage domestique. Ne faites jamais chauffer de textiles ou de coussins remplis de grains, car ceux-ci pourraient s'enflammer. Le fabricant ne peut être tenu responsable des dommages provoqués par une utilisation non conforme ou incorrecte de l'appareil.
- En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d'en détériorer les surfaces et par conséquent, d'en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

LÉGENDES DES SYMBOLES ET DES ICÔNES

AVERTISSEMENT	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures graves, voire mortelles**.
ATTENTION	Risques ou manipulations dangereuses susceptibles d'entraîner des **blessures légères ou des dégâts matériels**.

Avertissement ; Risque d'incendie	Avertissement ; Surface chaude
Avertissement ; Electricité	Avertissement ; Matière explosive
Interdit.	Suivez scrupuleusement les consignes.
NE PAS démonter.	Débranchez la prise murale.
NE PAS toucher.	Assurez-vous que l'appareil est relié à la terre afin d'éviter tout risque d'électrocution.
Important	
Contactez le service d'assistance technique.	Remarque

CONSIGNES PERMETTANT D'ÉVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES.

La non-observation des consignes de sécurité suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse à l'énergie des micro-ondes.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de modifier les systèmes de verrouillage (loquets) ou d'insérer un objet dans les orifices de verrouillage de sécurité.

(b) Ne placez aucun objet entre la façade du four et la porte et ne laissez aucune tache ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'étanchéité. Maintenez la porte et les joints d'étanchéité propres en permanence : après chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommagé, NE l'utilisez PAS tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant. Il est impératif que la porte du four ferme correctement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés :
(1) Porte (déformée)
(2) Charnières de la porte (cassées ou desserrées)
(3) Joints de la porte et surfaces d'étanchéité

(d) Le four doit être réglé ou réparé exclusivement par un technicien micro-ondes qualifié formé par le fabricant.

Cet appareil est un équipement qui utilise des fréquences ISM de classe B groupe 2. Le groupe 2 contient tous les équipements ISM dans lesquels l'énergie radioélectrique est intentionnellement générée et/ou utilisée sous la forme de radiations électromagnétiques pour le traitement de matière ainsi que les équipements d'usinage par électro-érosion et de soudure à l'arc.
Les équipements de classe B sont des équipements adaptés à l'usage dans les établissements domestiques et ceux directement reliés à un réseau d'alimentation électrique basse tension qui alimente les bâtiments utilisés à des fins domestiques.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Assurez-vous que ces consignes de sécurité sont respectées à tout moment.

AVERTISSEMENT				
Seul un personnel qualifié est autorisé à modifier ou réparer le four micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients fermés hermétiquement pour la fonction Micro-ondes.	✔	✔	✔	✔
Pour votre sécurité, ne nettoyez jamais l'appareil à l'aide d'un nettoyeur haute pression (eau ou vapeur).	✔	✔	✔	✔
N'installez pas cet appareil à proximité d'un élément chauffant ou d'un produit inflammable ; N'installez pas cet appareil dans un endroit humide, graisseux ou poussiéreux et veillez à ce qu'il ne soit pas exposé directement à la lumière du soleil ou à une source d'eau (eau de pluie). N'installez pas cet appareil dans un endroit susceptible de présenter des fuites de gaz.	✔	✔	✔	✔
Cet appareil doit être correctement relié à la terre en conformité aux normes locales et nationales.	✔	✔	✔	✔
Retirez régulièrement toute substance étrangère (poussière ou eau) présente sur les bornes et les points de contact de la prise d'alimentation à l'aide d'un chiffon sec.	✔	✔	✔	✔
Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation et faites en sorte de ne jamais le plier à l'excès ou poser d'objets lourds dessus.	✔	✔	✔	✔
En cas de fuite de gaz (propane, GPL, etc.), aérez immédiatement la pièce sans toucher la prise d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
Ne touchez pas la prise d'alimentation si vous avez les mains mouillées.	✔	✔	✔	✔
N'éteignez pas l'appareil en débranchant le cordon d'alimentation.	✔	✔	✔	✔
N'insérez pas vos doigts ou de substances étrangères (ex. : eau) dans l'appareil ; si de l'eau pénètre dans l'appareil, débranchez le cordon d'alimentation et contactez votre centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
N'exercez pas de pression excessive ni de choc sur l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Ne placez pas le four sur un support fragile, comme un évier ou un objet en verre (Modèle posable uniquement)	✔	✔		
N'utilisez pas de benzène, de diluant, d'alcool ou de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.	✔	✔	✔	✔
Veillez à ce que la tension, la fréquence et l'intensité du courant soient conformes aux caractéristiques de l'appareil.	✔	✔		✔
Branchez correctement la fiche dans la prise murale. N'utilisez pas d'adaptateur multiprise, de rallonge ou de transformateur électrique.	✔	✔	✔	
N'accrochez pas le cordon d'alimentation sur un objet métallique, ne le faites pas passer entre des objets ou derrière le four.	✔	✔	✔	
N'utilisez jamais une fiche ou un cordon d'alimentation endommagé(e) ou une prise murale mal fixée. Si la prise ou le cordon d'alimentation est endommagé(e), contactez le centre de dépannage le plus proche.	✔	✔	✔	✔
L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé avec une minuterie extérieure ou une télécommande.	✔	✔		
Ne versez et ne vaporisez jamais d'eau directement sur le four.	✔	✔		
Ne posez pas d'objets sur le dessus du four, à l'intérieur ou sur la porte.	✔	✔	✔	
Ne vaporisez pas de substances volatiles (ex. : insecticide) sur la surface du four.	✔	✔		
Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.	✔	✔	✔	✔
L'appareil n'est pas destiné à être installé dans un véhicule (ex. : caravane ou tout autre véhicule similaire).	✔	✔	✔	✔
N'entreposez aucun produit inflammable dans le four. Soyez particulièrement vigilant lors du réchauffage de plats de service ou de boissons contenant de l'alcool ; en cas de contact avec une partie chaude du four, les vapeurs risquent de s'enflammer.	✔		✔	✔
Le four micro-ondes est destiné à être posé sur un comptoir ou un plan de travail uniquement ; il ne doit pas être installé dans un meuble. (Modèle posable uniquement)	✔	✔	✔	✔

★	**AVERTISSEMENT :** l'appareil et ses parties accessibles chauffent pendant l'utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants. Les enfants de moins de 8 ans doivent être éloignés s'ils ne sont pas continuellement surveillés.	✓	✓	✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** n'autorisez un enfant à utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donné les instructions appropriées lui permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.	✓	✓	✓	✓
★	Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissance que s'ils sont assistés ou si vous leur avez donné les instructions appropriées leur permettant de se servir de l'appareil en toute sécurité et de comprendre les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être effectués par un enfant si celui-ci est sans surveillance.	✓	✓	✓	✓
⊘	**AVERTISSEMENT :** si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que ces pièces n'ont pas été réparées par une personne qualifiée.	✓	✓	✓	✓
⊘	**AVERTISSEMENT :** il est très dangereux pour toute personne non habilitée d'effectuer des manipulations ou des réparations impliquant le démontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.	✓	✓	✓	✓
⊘	**AVERTISSEMENT :** afin d'éviter tout risque d'électrocution, veillez à ce que l'appareil soit hors tension avant de procéder au remplacement de l'ampoule.	✓	✓	✓	
⊘	**AVERTISSEMENT :** les liquides et autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.	✓		✓	✓
⊘	**AVERTISSEMENT :** les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Les enfants en bas âge doivent être tenus à l'écart de l'appareil afin d'éviter toute brûlure.	✓		✓	

★	**AVERTISSEMENT :** si vous faites réchauffer des liquides au four micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement ; faites donc bien attention lorsque vous sortez le récipient du four. Pour éviter cette situation, laissez-les TOUJOURS reposer au moins une vingtaine de secondes une fois le four éteint, ceci afin de permettre à la température de s'homogénéiser. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants : • immergez la zone brûlée dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes ; • recouvrez-la d'un tissu propre et sec ; • n'appliquez aucune crème, huile ou lotion ;	✓	✓	✓	✓
★	Cet appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prenez garde à ne pas toucher les éléments chauffants situés à l'intérieur du four.	✓		✓	✓
★	**AVERTISSEMENT :** avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bébé, vérifiez-en toujours la température pour éviter tout risque de brûlure ; pour ce faire, mélangez-en le contenu ou secouez-les.			✓	
★	Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) inexpérimentées ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont reçu les instructions d'utilisation appropriées de la personne responsable de leur sécurité.	✓	✓	✓	✓
★	Ce four doit être positionné dans une direction appropriée et à une hauteur permettant un accès facile à la zone intérieure et aux commandes.	✓	✓	✓	✓
★	Avant d'utiliser votre four pour la première fois, celui-ci doit fonctionner pendant 10 minutes avec de l'eau.	✓	✓	✓	✓
★	Installez le four à micro-ondes de telle façon que la prise reste facilement accessible. Si l'appareil génère un bruit anormal, une odeur de brûlé ou de la fumée, débranchez immédiatement la prise et contactez le service de dépannage le plus proche.	✓	✓	✓	✓
⊘	Éloignez les enfants lors de l'opération de nettoyage car les surfaces deviennent extrêmement chaudes (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).		✓	✓	
⊘	Nettoyez les projections les plus importantes avant le nettoyage et vérifiez quels ustensiles peuvent être laissés dans le four durant le nettoyage. (Modèle avec fonction de nettoyage uniquement).	✓	✓	✓	✓

L'appareil doit pouvoir être facilement débranché une fois installé. Pour que l'appareil puisse être facilement débranché une fois en place, veillez à ce que la prise murale reste accessible ou faites poser un interrupteur au mur conformément aux normes en vigueur. (modèle intégrable uniquement).	✓	✓	✓	✓
Si le cordon d'alimentation de l'appareil est endommagé, il devra être remplacé par le fabricant, son réparateur agréé ou par toute personne qualifiée afin d'éviter tout danger.		✓		
AVERTISSEMENT : en raison des températures élevées que le four génère, l'appareil ne doit être utilisé par des enfants que sous la surveillance d'un adulte lorsqu'il fonctionne en mode combiné.		✓		
Lors de l'utilisation du four, les surfaces accessibles peuvent devenir très chaudes.		✓		
Lors de l'utilisation du four, la porte ou la surface extérieure peut devenir chaude.		✓		

ATTENTION

ATTENTION	1	2	3	4
Seuls les ustensiles qui sont adaptés aux fours à micro-ondes peuvent être utilisés ; N'utilisez JAMAIS de récipients métalliques, de vaisselle comportant des ornements dorés ou argentés, de brochettes, de fourchettes, etc. Retirez les attaches métalliques des sacs en papier ou en plastique. Pourquoi ? Des arcs électriques ou des étincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.	✓		✓	✓
Lorsque vous faites réchauffer des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, veillez à ce que ces derniers ne s'enflamment pas.	✓		✓	
N'utilisez pas votre four micro-ondes pour sécher des papiers ou des vêtements.	✓		✓	✓
Utilisez des temps de cuisson ou de chauffe réduits pour les petites quantités d'aliments afin de leur éviter de surchauffer et de brûler.	✓		✓	✓
Si de la fumée s'échappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermée afin d'étouffer les flammes et éteignez-le ou débranchez-le de la prise murale.	✓		✓	✓
Le four doit être nettoyé régulièrement afin d'en retirer tout reste de nourriture.	✓	✓		✓
Évitez que le câble électrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau et maintenez le câble éloigné de la chaleur.	✓	✓		
Ne faites jamais chauffer d'œufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risquent d'exploser, et ce même une fois le cycle de cuisson terminé ; ne faites jamais réchauffer de bouteilles, de pots ou de récipients fermés hermétiquement ou emballés sous vide. Il en va de même pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates etc.			✓	✓
Ne couvrez jamais les orifices de ventilation du four avec un torchon ou du papier. Ils risquent de s'enflammer lorsque l'air chaud est évacué du four. Le four peut également surchauffer et se mettre hors tension lui-même automatiquement et rester arrêté jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi.	✓		✓	
Utilisez toujours des maniques pour retirer un plat du four afin d'éviter toute brûlure accidentelle.			✓	
Ne touchez pas les éléments chauffants ou les parois intérieures du four tant que celui-ci ne s'est pas refroidi.			✓	
Remuez les liquides à la moitié du temps de chauffe et laissez reposer au moins 20 secondes une fois le temps écoulé pour éviter les projections brûlantes.			✓	
Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil pour éviter d'être brûlé par l'air chaud ou la vapeur sortant du four.			✓	
Ne faites jamais fonctionner le four à vide. Le four micro-ondes s'arrête automatiquement pendant 30 minutes pour des raisons de sécurité. Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau à l'intérieur du four ; ainsi, si vous le mettez en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.	✓			✓
N'utilisez jamais de produits abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four ; ils pourraient en rayer la surface et, par conséquent, casser le verre.	✓			✓
Installez le four en conformité avec les dégagements indiqués dans ce manuel (voir Installation du four micro-ondes)	✓		✓	
Soyez prudent lorsque vous branchez d'autres appareils électriques sur une prise située à proximité du four.	✓	✓	✓	

FRANÇAIS

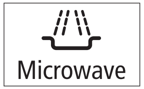
SOMMAIRE

Utilisation du manuel d'utilisation 2
Informations importantes relatives à la sécurité 2
Légendes des symboles et des icônes 2
Consignes permettant d'éviter une exposition excessive aux micro-ondes....................2
Consignes de sécurité importantes....................3
Présentation rapide....................6
Four....................7
Tableau de commande 7
Accessoires....................8
Installation du four micro-ondes....................9
Réglage de l'horloge....................9
Vérification du bon fonctionnement de votre four 10
Fonctionnement d'un four à micro-ondes 10
Que faire en cas de doute ou de problème ? 11
Cuisson/Réchauffage 11
Puissances et temps de cuisson....................12
Arrêt de la cuisson....................12
Réglage du temps de cuisson 12
Utilisation de la fonction Réchauffage automatique 13
Utilisation du nettoyage vapeur....................14
Utilisation de la fonction de décongélation 15
Utilisation de la fonctionnalité de recettes indiennes....................16
Utilisation du plat croustilleur 26
Réglages pour le plat croustilleur 27
Cuisson en plusieurs étapes 28
Préchauffage rapide du four....................29
Cuisson par convection 29
Faire griller 30
Choix des accessoires....................31
Cuisson au tournebroche....................31
Utilisation de la multi-broche verticale 32
Combinaison micro-ondes et gril 33
Combinaison micro-ondes et convection....................33
Sécurité enfants....................34
Arrêt du signal sonore....................34
Guide des récipients....................35
Guide de cuisson....................36
Nettoyage du four micro-ondes 45
Rangement et entretien du four micro-ondes....................45
Caractéristiques techniques....................46

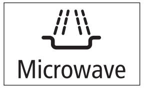
PRÉSENTATION RAPIDE

Si vous souhaitez faire cuire des aliments.

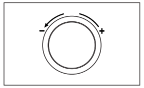
1. Placez les aliments dans le four.
   Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (Microwave) .



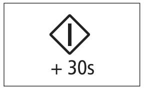
2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** (Microwave) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.



3. Sélectionnez le temps de cuisson désiré en tournant le **bouton de réglage**.



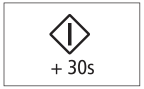
4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat : la cuisson démarre.

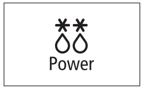
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez ajouter 30 secondes supplémentaires
Laissez les aliments dans le four.
Appuyez sur le bouton **+30s** autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

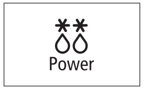


Si vous souhaitez faire décongeler des aliments

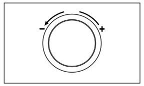
1. Placez les aliments surgelés dans le four.
   Appuyez sur le bouton **Décongélation** (Power).



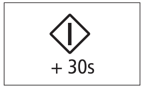
2. Sélectionnez la catégorie d'aliment en appuyant sur le bouton **Décongélation** (Power) jusqu'à ce que la catégorie souhaitée soit sélectionnée.



3. Sélectionnez le poids requis en tournant le **bouton de réglage**.



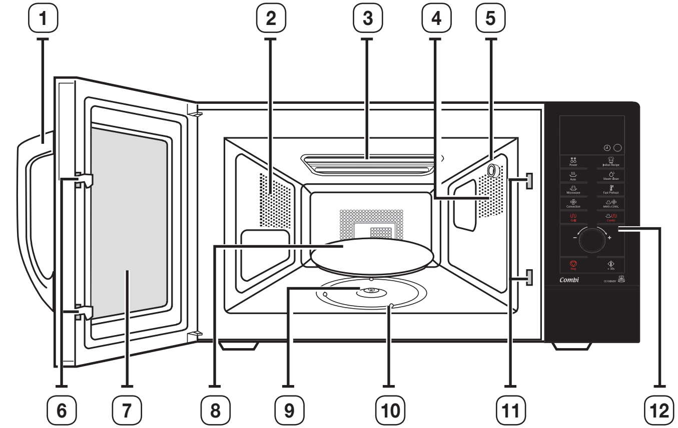
4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat : la décongélation démarre.

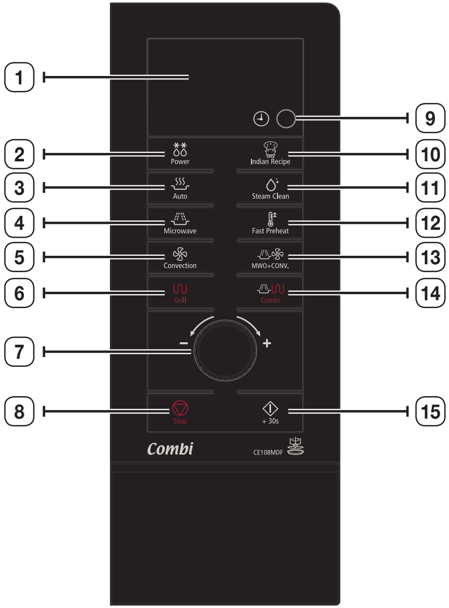
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

FOUR



1. POIGNÉE
2. ORIFICES DE VENTILATION
3. ÉLÉMENT CHAUFFANT
4. ORIFICES DE VENTILATION
5. SUPPORT DU BOL
6. LOQUETS DE LA PORTE
7. PORTE
8. PLATEAU TOURNANT
9. COUPLEUR
10. ANNEAU DE GUIDAGE
11. ORIFICES DU SYSTÈME DE VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ
12. TABLEAU DE COMMANDE

TABLEAU DE COMMANDE

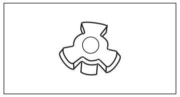


1. ÉCRAN
2. BOUTON DU MODE DÉCONGÉLATION
3. BOUTON DU MODE RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE
4. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES
5. BOUTON DU MODE CONVECTION
6. BOUTON DU MODE GRIL
7. BOUTON DE RÉGLAGE (temps de cuisson, poids et quantité)
8. BOUTON ARRÊT/ANNULATION
9. BOUTON DE RÉGLAGE DE L'HORLOGE
10. BOUTON RECETTE INDIENNE
11. BOUTON NETTOYAGE VAPEUR
12. BOUTON DU MODE PRÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE RAPIDE
13. BOUTON DU MODE MICRO-ONDES+CONVECTION
14. BOUTON CUISSON COMBINÉE
15. BOUTON DÉPART/+30s

ACCESSOIRES

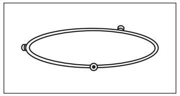
Selon le modèle de votre four micro-ondes, vous disposez de plusieurs accessoires à fonctionnalités multiples.

1. **Coupleur** : à placer correctement sur l'axe du moteur situé dans le plancher du four.



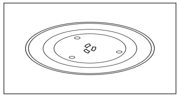
Fonction : le coupleur permet de faire tourner le plateau.

2. **Anneau de guidage** : à placer au centre du four.



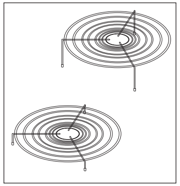
Fonction : l'anneau de guidage sert de support au plateau.

3. **Plateau tournant** : à placer sur l'anneau de guidage en emboîtant la partie centrale sur le coupleur.



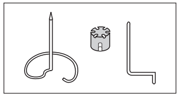
Fonction : ce plateau constitue la principale surface de cuisson ; il peut être facilement retiré pour être nettoyé.

4. **grille supérieure, grille inférieure** : à placer sur le plateau.



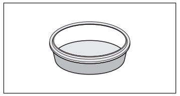
Fonction : ces grilles métalliques vous permettent de faire cuire deux plats simultanément. Vous pouvez par exemple poser un plat de petite taille sur le plateau et un deuxième sur la grille. **Les grilles métalliques peuvent être utilisées en modes Gril, Cuisson par convection et Cuisson combinée.**

5. **Tournebroche, coupleur de rôtissoire et brochette** : à placer dans la cocotte en verre.



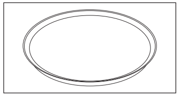
Fonction : le tournebroche permet de faire rôtir un poulet en toute simplicité, car la viande n'a pas besoin d'être retournée. Il peut également être utilisé pour la cuisson combinée au gril.

6. **Cocotte en verre** : à placer sur le plateau.



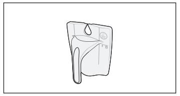
Fonction : la cocotte en verre sert de support à la rôtissoire.

7. **Plat croustilleur :** à placer sur le plateau.



Fonction : le plat croustilleur permet de faire dorer le dessous des aliments en utilisant les modes de cuisson combinée gril ou micro-ondes et de conserver le croustillant des pâtisseries et de la pâte à pizza.

8. **Bol d'eau de nettoyage** : à placer dans le four à droite.

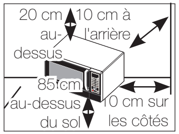


Fonction : le réservoir peut être utilisé pour le nettoyage.

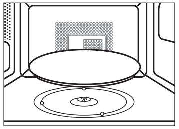
INSTALLATION DU FOUR MICRO-ONDES

Placez le four sur une surface plane située à 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit être suffisamment résistante pour supporter le poids du four en toute sécurité.

1. Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adéquate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés et un espace de 20 cm au-dessus.



2. Retirez tous les éléments d'emballage situés à l'intérieur du four.
   Installez l'anneau de guidage et le plateau tournant..
   Vérifiez que le plateau tourne librement.



3. Installez le four micro-ondes de façon à ce qu'il puisse facilement être branché sur l'alimentation.

☛ Si le cordon d'alimentation est défectueux, il doit être remplacé par un câble ou un ensemble spécial disponible chez votre fabricant ou chez un réparateur agréé.
Pour votre sécurité, cet appareil doit être branché sur une prise de terre de 230 V CA - 50 Hz à 3 broches. Si le câble électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial.

☛ N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : à côté d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caractéristiques électriques du four ; si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du câble d'alimentation d'origine.
Avant d'utiliser votre four pour la première fois, nettoyez les parois intérieures de celui-ci ainsi que le joint d'étanchéité de la porte à l'aide d'un chiffon humide.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

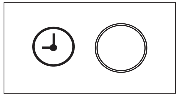
Votre four micro-ondes est équipé d'une horloge. Lors de la mise sous tension, « :0 », « 88:88 » ou « 12:00 » s'affiche automatiquement.
Réglez l'heure actuelle. Vous pouvez afficher l'heure au format 12 ou 24 heures.
Vous devez régler l'horloge :

- à l'installation initiale ;
- après une coupure de courant.

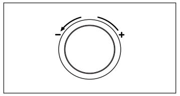
N'oubliez pas de changer l'heure lors du passage à l'heure d'hiver ou à l'heure d'été.

1. **Pour afficher l'heure...** — **Appuyez sur le bouton Horloge...**

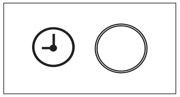
Pour afficher l'heure...	**Appuyez sur le bouton Horloge...**
au format 12 heures	Une fois
au format 24 heures	Deux fois



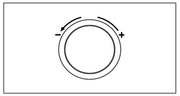
2. Tournez le **bouton de réglage** pour régler l'heure.



3. Appuyez sur le bouton **Horloge**.

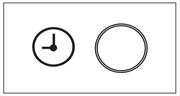


4. Tournez le **bouton de réglage** pour régler les minutes.



5. Lorsque l'heure affichée est correcte, appuyez sur le bouton **Horloge** pour lancer l'horloge.

   Résultat : l'heure s'affiche lorsque le four à micro-ondes n'est pas en cours d'utilisation.

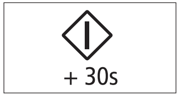


VÉRIFICATION DU BON FONCTIONNEMENT DE VOTRE FOUR

La procédure suivante vous permet de vérifier à tout moment que votre four fonctionne correctement. En cas de doute, reportez-vous au chapitre « Problèmes et solutions ».

Le four doit être branché sur une prise murale appropriée. Le plateau doit être correctement positionné dans le four. Si une puissance autre que la puissance maximale (100 % - 900 W) est utilisée, l'eau mettra plus longtemps à bouillir.

Ouvrez la porte du four en tirant sur la poignée située sur le côté droit de la porte. Placez un verre d'eau sur le plateau. Refermez la porte.



Appuyez sur le bouton **Départ** (◇) et réglez la durée sur 4 ou 5 minutes en appuyant sur le bouton **Départ** (◇) autant de fois que nécessaire.

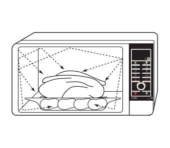
Résultat : le four chauffe l'eau pendant 4 à 5 minutes.
L'eau doit alors bouillir.

FONCTIONNEMENT D'UN FOUR À MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie qu'elles dégagent permet de faire cuire ou réchauffer les aliments sans en altérer la forme ni la couleur.
Vous pouvez utiliser votre four à micro-ondes pour :

- Décongélation
- Faire réchauffer
- cuire.

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réfléchies sur les parois du four et réparties de façon homogène à l'intérieur du four pendant la cuisson grâce à la rotation du plateau sur lequel sont placés les produits. Ce procédé assure donc une cuisson homogène des aliments.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments sur une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit au fur et à mesure que la chaleur se diffuse dans les aliments.
3. Les temps de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
   - quantité et densité
   - teneur en eau
   - température initiale (aliment réfrigéré ou non)

La chaleur se diffusant à l'intérieur des aliments de façon progressive, la cuisson se poursuit en dehors du four. Les temps de repos mentionnés dans les recettes et dans ce livret doivent donc être respectés afin d'assurer :

- une cuisson uniforme et à cœur ;
- une température homogène.

QUE FAIRE EN CAS DE DOUTE OU DE PROBLÈME ?

Se familiariser avec un nouvel appareil requiert toujours un peu de temps. Si vous rencontrez l'un des problèmes décrits ci-dessous, essayez les solutions proposées. Elles pourront vous permettre de résoudre rapidement votre problème sans que vous n'ayez à téléphoner au service après-vente.

Ces phénomènes sont normaux.

- De la condensation se forme à l'intérieur du four.
- De l'air circule autour de la porte et du four
- Reflet lumineux autour de la porte et du four
- De la vapeur s'échappe du pourtour de la porte ou des orifices de ventilation

Les aliments ne sont pas du tout cuits.

- Avez-vous réglé le temps de cuisson et appuyé sur le bouton **Départ** ( ) ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- L'alimentation secteur a-t-elle disjoncté ou le fusible a-t-il fondu à la suite d'une surcharge électrique ?

Les aliments sont trop ou pas assez cuits.

- Avez-vous indiqué un temps de cuisson adapté au type d'aliment ?
- Avez-vous choisi la puissance appropriée ?

Des étincelles et des craquements se produisent à l'intérieur du four (arcs électriques).

- Avez-vous utilisé un plat comportant des ornements métalliques ?
- Avez-vous laissé une fourchette ou un autre ustensile métallique dans le four ?
- L'aluminium que vous avez utilisé se situe-t-il trop près des parois du four ?

Le four provoque des interférences sur les radios ou les téléviseurs.

- Ce phénomène, bien que modéré, peut en effet survenir lorsque le four fonctionne. Ceci est tout à fait normal.
  - Solution : installez le four loin des téléviseurs, radios ou antennes.
- Si le microprocesseur du four détecte une interférence, l'afficheur peut être réinitialisé.
  - Solution : Débranchez le cordon d'alimentation, puis rebranchez-le. Réglez à nouveau l'horloge.

Le message « E - 24 » s'affiche.

- Le message « E - 24 » s'affiche automatiquement avant que le four à micro-ondes ne surchauffe. Si le message « E - 24 » s'affiche, appuyez sur la touche « Arrêt/Annuler » pour lancer le mode Initialisation.

Si le problème ne peut être résolu à l'aide des instructions ci-dessus, contactez votre service après-vente SAMSUNG.
Munissez-vous des informations suivantes :

- Les numéros de modèle et de série figurant normalement à l'arrière du four
- Les détails concernant votre garantie
- Une description claire du dysfonctionnement

Contactez ensuite votre revendeur local ou le service après-vente SAMSUNG.

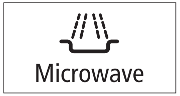
CUISSON/RÉCHAUFFAGE

Suivez les instructions ci-dessous lorsque vous souhaitez faire cuire ou réchauffer des aliments.

Vérifiez TOUJOURS les réglages de cuisson avant de laisser le four sans surveillance.

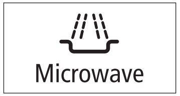
Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte. Ne mettez jamais le four en route lorsqu'il est vide.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ).

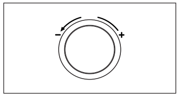


Résultat : les indications suivantes s'affichent :
(mode micro-ondes)

2. Réglez la puissance appropriée en appuyant de nouveau sur le bouton **Micro-ondes** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche. Pour plus d'informations, reportez-vous au tableau des puissances.

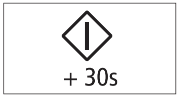


3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



Résultat : le temps de cuisson s'affiche.

4. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).



Résultat : l'éclairage du four est activé et le plateau commence à tourner. La cuisson démarre. Lorsqu'elle est terminée :

- Un signal sonore retentit et le message « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la puissance actuelle du four, appuyez une fois sur le bouton **Micro-ondes** ( ). Si vous souhaitez changer la puissance en cours de cuisson, appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ( ) jusqu'à ce que la puissance souhaitée s'affiche.

Démarrage rapide :

Pour faire chauffer des aliments pendant une courte durée à pleine puissance (900 W), il vous suffit d'appuyer sur le bouton **Départ** ( ) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes. Le four se met en marche immédiatement

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_FR.indd 11 2012-03-02 4:04:35

PUISSANCES ET TEMPS DE CUISSON

La fonction Puissance vous permet d'adapter la quantité d'énergie dispersée et, par conséquent, le temps nécessaire à la cuisson ou au réchauffage des aliments en fonction de leur catégorie et de leur quantité. Vous pouvez sélectionner six puissances différentes.

Niveau de puissance	Pourcentage	Puissance en watts
ÉLEVÉE	100 %	900 W
MOYENNEMENT ÉLEVÉE	67 %	600 W
MOYENNE	50 %	450 W
MOYENNEMENT FAIBLE	33 %	300 W
DÉCONGÉLATION	20 %	180 W
FAIBLE	11 %	100 W

Les temps de cuisson indiqués dans les recettes et dans ce livret correspondent à la puissance spécifique indiquée.

Si vous choisissez...	Le temps de cuisson doit être...
une puissance élevée une puissance faible	réduit augmenté

ARRÊT DE LA CUISSON

Vous pouvez arrêter la cuisson à tout moment pour :

- contrôler la cuisson ;
- retourner ou mélanger les aliments ;
- les laisser reposer.

Pour arrêter la cuisson...	Vous devez...
Temporairement	Ouvrez la porte. **Résultat :** la cuisson s'arrête. Pour reprendre la cuisson, refermez la porte et appuyez sur le bouton **Départ** (◇).
Définitivement	appuyer sur le bouton **Arrêt**. **Résultat :** la cuisson s'arrête. Si vous désirez annuler les réglages de cuisson, appuyez de nouveau sur le bouton **Arrêt**.

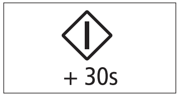
RÉGLAGE DU TEMPS DE CUISSON

Vous pouvez augmenter le temps de cuisson en appuyant sur le bouton +30s autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Pour surveiller la progression de la cuisson, il vous suffit d'ouvrir la porte ;
- Augmentez le temps de cuisson restant.

Pour augmenter le temps de cuisson des aliments, appuyez sur le bouton **Départ** (◇) autant de fois que vous souhaitez ajouter de tranches de 30 secondes.

- Exemple : pour ajouter trois minutes, appuyez six fois sur le bouton **Départ** (◇).



UTILISATION DE LA FONCTION RÉCHAUFFAGE AUTOMATIQUE

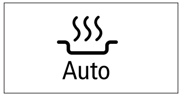
Les quatre fonctions de réchauffage automatique (Auto) proposent quatre temps de cuisson pré-programmés. Vous n’avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.

Il vous suffit de définir la quantité en tournant le bouton de réglage.

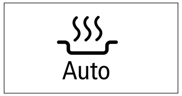
☛ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

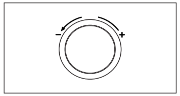
1. Appuyez sur le bouton **Réchauffage automatique** (Auto)



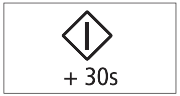
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire cuire en appuyant sur le bouton **Réchauffage automatique** (Auto). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.



3. Sélectionnez la quantité en tournant le **bouton de réglage** vers la droite ou vers la gauche.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat : les aliments sont cuits en fonction du réglage préprogrammé sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et le chiffre « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Le tableau suivant présente les divers programmes de réchauffage et de cuisson automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Les programmes 1 et 2 utilisent uniquement l'énergie des micro-ondes.

Les programmes 3 et 4 font appel à la cuisson par micro-ondes et à la cuisson par convection.

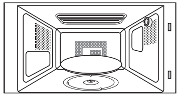
Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	**Boissons** Café, lait, thé, eau (température ambiante)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	1 à 2 min	Versez le liquide dans des tasses en céramique et faites chauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 ou 4 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes. Remuez avant et après le temps de repos. Sortez les tasses du micro-ondes avec précaution (reportez-vous aux consignes de sécurité relatives aux liquides).
2.	**Plat préparé** (réfrigéré)	300 à 350 g 400 à 450 g 500 à 550 g	3 min	Placez les aliments dans une assiette en céramique et recouvrez-la d’un film plastique spécial micro-ondes. Ce programme convient à la cuisson de plats composés de trois aliments différents (ex. : viande en sauce, légumes et accompagnements tels que pommes de terre, riz ou pâtes).
3.	**Soupe/Sauce** (réfrigérée)	200 à 250 ml 300 à 350 ml 400 à 450 ml 500 à 550 ml 600 à 650 ml 700 à 750 ml	2 à 3 min	Versez le liquide dans une assiette creuse en céramique ou un bol et recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique durant le réchauffage. Mélangez la soupe dès que le signal sonore retentit (le four continue de fonctionner et s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Remuez avec précaution avant et après le temps de repos.
4.	**Pizza surgelée**	300 à 400 g 450 à 550 g 600 à 700 g	-	Pour une seule pizza surgelée (-18 °C), utilisez la grille supérieure ; pour deux pizzas surgelées, utilisez la grille inférieure et la grille supérieure.

UTILISATION DU NETTOYAGE VAPEUR

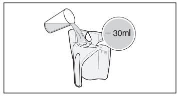
La vapeur dégagée par le système de nettoyage vapeur permet d'humidifier les parois du four.
Cette fonction vous permet de nettoyer aisément l'intérieur de l'appareil.

- ☛ N'utilisez cette fonction qu'une fois le four complètement refroidi (température ambiante).
- ☛ Utilisez uniquement de l'eau du robinet, jamais d'eau distillée.
- ☛ Il est préférable de lancer la fonction Désodorisation après avoir utilisé le nettoyage vapeur.
- ☛ La fonction de nettoyage vapeur rend l'eau de nettoyage très chaude à l'intérieur du four.

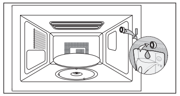
1. Ouvrez la porte.



2. Remplissez le réservoir jusqu'au repère
(Le repère correspond à un volume d'environ 30 ml.)

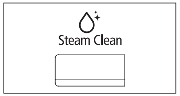


3. Placez le bol dans le four à droite.

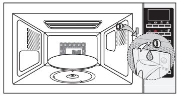


4. Refermez la porte.

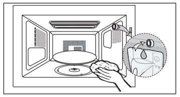
5. Appuyez sur le bouton **Nettoyage vapeur** (Steam Clean).
(L'ampoule reste allumée pendant le programme de nettoyage vapeur.)



6. Ouvrez la porte.



7. Nettoyez l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon sec.
Retirez le plateau tournant et nettoyez uniquement la partie du four située sous la grille à l'aide de papier absorbant.



⚠ AVERTISSEMENT

- N'utilisez le réservoir d'eau qu'en mode « **Nettoyage vapeur** ».
- Retirez-le lors de la cuisson d'éléments non liquides, car il pourrait endommager le four micro-ondes et provoquer un incendie.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_FR.indd 14 2012-03-02 4:04:37

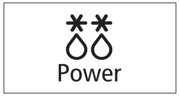
UTILISATION DE LA FONCTION DE DÉCONGÉLATION

Le mode Décongélation (Power) permet de faire décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain, des gâteaux ou des fruits. Le temps de décongélation et la puissance se règlent automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids correspondant aux aliments à décongeler.

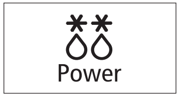
☛ N'utilisez que des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez l'aliment surgelé dans un plat en céramique au centre du plateau. Refermez la porte.

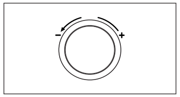
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (Power).



2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Décongélation** (Power). Reportez-vous au tableau de la page suivante pour obtenir une description des divers programmes pré-réglés.

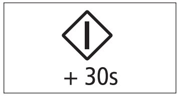


3. Réglez le poids des aliments en tournant le **bouton de réglage**.



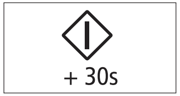
4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

   Résultat :
   - La phase de décongélation commence.
   - Un signal sonore vous rappelant de retourner l'aliment retentit en cours de décongélation.



5. Appuyez de nouveau sur le bouton **Départ** (◇) pour reprendre la décongélation.

   Résultat : lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.



☛ Vous pouvez aussi programmer la décongélation manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction micro-ondes avec un niveau de puissance de 180 W. Reportez-vous au chapitre « Décongélation » de la page 40 pour de plus amples détails.

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de Décongélation automatique, les quantités, les temps de repos et les instructions appropriées. Éliminez tous les éléments d'emballage des aliments avant de démarrer la décongélation. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette plate en verre ou en céramique et le pain ou le gâteau sur du papier absorbant.

Code	Type d'aliment	Quantité	Temps de repos	Consignes
1.	Viande	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités avec de l'aluminium. Retournez la viande au signal sonore. Ce programme convient à la cuisson de l'agneau, du porc, des biftecks, des côtelettes ou des émincés.
2.	Volaille	200 à 2000 g	20 à 90 min	Protégez les extrémités des cuisses et des ailes avec de l'aluminium. Retournez la volaille au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la décongélation d'un poulet entier qu'à celle de morceaux.
3.	Poisson	200 à 2000 g	20 à 80 min	Protégez la queue d'un poisson entier avec du papier d'aluminium. Retournez le poisson au signal sonore. Ce programme convient aussi bien à la cuisson des poissons entiers qu'à celle des filets.
4.	Pain/ gâteaux	125 à 1000 g	10 à 60 min	Placez le pain bien à plat sur une feuille de papier absorbant et retournez-le au signal sonore. Posez le gâteau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le au signal sonore (le four continue de fonctionner et s'arrête automatiquement lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de pains, en tranches ou entier, ainsi qu'à celle des petits pains et des baguettes. Disposez les petits pains en cercle. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de gâteaux à base de levure ainsi qu'à celle des biscuits, de la tarte au fromage et de la pâte feuilletée. Il n'est pas adapté à la cuisson des pâtes brisées, des gâteaux à la crème et aux fruits ou des gâteaux nappés de chocolat.
5.	Fruits	100 à 600 g	5 à 20 min	Répartissez uniformément les fruits dans un récipient en verre à fond plat. Ce programme convient à la décongélation de toutes sortes de fruits.

UTILISATION DE LA FONCTIONNALITÉ DE RECETTES INDIENNES

Les cinquante fonctions de recettes indiennes comprennent/proposent des temps de cuisson pré-programmés. Vous n'avez donc besoin de régler ni le temps de cuisson, ni la puissance.
Il suffit de sélectionner le programme.

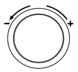
Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à la cuisson aux micro-ondes.

Ouvrez la porte. Placez les aliments au centre du plateau. Refermez la porte.

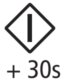
1. Appuyez plusieurs fois sur le bouton **Indian Recipe (Recette indienne)** (Indian Recipe) pour sélectionner la catégorie.

   - Pour sélectionner « Caféteria (CA) » : appuyez une fois sur le bouton
   - Pour sélectionner « Série Tikka (tS) » : appuyez deux fois sur le bouton
   - Pour sélectionner « Cuisson saine (HC) » : appuyez trois fois sur le bouton
   - Pour sélectionner « Indien supérieur (Ib) » : appuyez quatre fois sur le bouton
   - Pour sélectionner « Nutrition infantile (nu) » : appuyez cinq fois sur le bouton

2. Sélectionnez le menu que vous souhaitez cuisiner à l'aide du **bouton de réglage**.
(Reportez-vous au tableau « Menu de recettes indiennes ».)



3. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat : les aliments sont cuits en fonction du réglage automatique sélectionné.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Menu de recettes indiennes

Caféteria (CA)		Série Tikka (tS)		Cuisson saine (HC)		Indien supérieur (Ib)		Nutrition infantile (nu)	
CA-1	Pizza au pepperoni	**tS-1**	Poulet malai tikka	**HC-1**	Légumes hariyali	**Ib-1**	Poulet 65	**nu-1**	Pâtes aux légumes
CA-2	Spaghetti bolognaise aux légumes	**tS-2**	Paneer tikka au fenugrec	**HC-2**	Fettuccine au potiron	**Ib-2**	Shahi paneer	**nu-2**	Dragées au chocolat
CA-3	Pommes de terre avec chili con carne et fromage	**tS-3**	Poisson tikka	**HC-3**	Poulet au citron	**Ib-3**	Poulet kofta curry	**nu-3**	Pâtes alimentaires
CA-4	Cake au chocolat et aux noix	**tS-4**	Coeur de sagoutier	**HC-4**	Poulet aux fines herbes	**Ib-4**	Gajar ka Halwa	**nu-4**	Chana chaat
CA-5	Omelette	**tS-5**	Hariyali kabab	**HC-5**	Filets de poisson « sillepe »	**Ib-5**	Dal maharani	**nu-5**	Salade de pâtes
CA-6	Malai khumb	**tS-6**	Shami kebab	**HC-6**	Poisson à l'ail vert	**Ib-6**	Poisson Amritsari	**nu-6**	Semiya upma
CA-7	Haricots carrés	**tS-7**	Tangri kebab	**HC-7**	Sauté de légumes à l'ananas	**Ib-7**	Curry de poisson de Goa	**nu-7**	Viande pour hamburger
CA-8	Crottes en chocolat aux amandes	**tS-8**	Seekh kebab	**HC-8**	Lentilles séchées	**Ib-8**	Aubergines farcies	**nu-8**	Rouleaux aux légumes et à la mayonnaise
CA-9	Barres d'avoine caramélisée	**tS-9**	Tofu tikka	**HC-9**	Farfalle à la sauce aux noix	**Ib-9**	Tomates farcies	**nu-9**	Maïs au fromage et pizza aux épinards
CA-0	Dhokla	**tS-0**	Dahi kebab	**HC-0**	Tomates exotiques	**Ib-0**	Poulet biryani	**nu-0**	Tikki au brocoli et au fromage

Le tableau suivant répertorie les divers programmes de recettes indiennes ; veillez à respecter les quantités et les temps de repos recommandés ainsi que les consignes relatives à chaque mode de cuisson.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
Caféteria (CA)				
CA-1.	Pizza au pepperoni	400 à 500 g	1 base de la pizza, 1 c. à soupe de beurre, 1 c. à soupe de ketchup, ½ tasse de fromage (râpé), du sel à votre convenance, 1 c. à soupe de sauce pizza, de l'origan pour l'assaisonnement, ½ c. à café de piment rouge, ¼ c. à café de poivre noir, 3 à 4 épis de maïs miniature, 1 oignon (coupé en rondelles), 1 tomate (épépinée et coupée en rondelles), 2 à 3 champignons	Étalez uniformément le beurre sur la base de la pizza. Faire de même avec la sauce pizza et le ketchup. Salez, poivrez et parsemez uniformément le tout de fromage. Faites cuire et servez chaud avec l'assaisonnement.
CA-2.	Spaghetti bolognaise aux légumes	700 à 750 g	2 tasses de penne, 60 g de graines de soja (trempés), ¼ de tasse de poivrons, ½ c. à café de pâte d'ail, ½ tasse d'oignon (émincé), 1 c. à café de céleri (émincé), 5 c. à soupe de purée de tomates, 1 c. à café de persil, 100 g de fromage Cheddar, 1 tasse de sauce blanche, ½ c. à café de poivre noir, du sel à votre convenance Sauce blanche : 2½ c. à soupe de beurre (doux), 2½ c. à soupe de farine, 2½ tasse de lait, du sel, du poivre noir et de la muscade râpée	Mélangez tous les ingrédients avec les pâtes déjà cuites et faites cuire le tout en combinant gril et four à micro-ondes. Servez chaud. Remarque : couvrez avec un film transparent et faites des trous pour libérer la vapeur.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
CA-3.	Pommes de terre avec chili con carne et fromage	600 à 700 g	4 pommes de terre cuites (pour les "coquillages"), 2 cubes de fromage à la crème (râpé), 2 c. à soupe de mozzarella (râpée), ½ c. à café de pétales de piment séché, ½ c. à café de poivre noir, ½ c. à café d'origan, 1 c. à soupe d'huile d'olive vierge extra	Coupez en vertical les pommes de terre cuites en parts égales. Videz l'intérieur des pommes de terre afin de créer des "coquilles". Dans un petit bol, ajoutez l'huile d'olive vierge extra, les pétales de piment séché, le sel et l'origan et mélangez le tout. Enrobez les pommes de terre avec ce mélange et remplissez-les avec la mozzarella et la crème de fromage râpées. Poivrez et faites cuire par convection.
CA-4.	Cake au chocolat et aux noix	500 g	100 g de farine (Maida), 2 c. à soupe de sucre en poudre, 75 g de beurre (de préférence non salé), ½ tasse de lait, ½ boîte de lait concentré, ¼ de tasse de noix de coco en poudre, ½ c. à café de bicarbonate de soude, ½ c. à café de levure, 1 c. à café d'essence de vanille, 2 c. à soupe de noix	Tamisez la farine et le coco, le bicarbonate de soude et la levure. Mettez de côté. Mélangez le sucre et le beurre. Remuez jusqu'à ce que le mélange devienne léger et moelleux. Ajoutez le lait concentré et remuez pendant 1 minute. Ajoutez le lait et l'essence. Ajoutez la farine Maida. Remuez énergiquement pendant 3 à 4 minutes jusqu'à ce que le mélange devienne homogène et léger. Ajoutez les noix. Mélangez le tout, puis versez-le dans un plat profond graissé de 23 cm de diamètre. Faites-le cuire puis laissez refroidir. Laissez reposer pendant 3 à 4 minutes.
CA-5.	Omelette	100 à 150 g	2 oeufs, ½ c. à soupe d'oignon haché, ½ c. à soupe de poivron coupé en morceaux, ½ c. à soupe de champignons hachés, ½ c. à soupe de fromage à la crème râpé, du sel à votre convenance, ¼ c. à café de poivre noir en poudre, 2 c. à café d'huile	Battez les oeufs jusqu'à l'obtention d'un mélange moelleux, ajoutez tous les ingrédients et mélangez. Graissez le plat en verre uniformément et versez le mélange uniformément. Faites cuire le tout au four à micro-ondes et servez chaud.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
CA-6.	Malai khumb	300 à 400 g	8 champignons, 50 g de petits pois cuits, 1 c. à soupe de fromage Cottage, 2 c. à soupe de lait caillé, 1 c. à soupe de fromage blanc, 1 c. à café de pâte de gingembre, 2 c. à soupe de farine de maïs, 1 c. à soupe d'huile, 2 c. à soupe de coriandre moulue, ¼ c. à café de Garam masala, ¼ c. à café de poivre, du sel à votre convenance	Videz le centre des champignons et faites-les mariner pendant 10 minutes dans le lait caillé, le fromage blanc, la pâte de gingembre, le sel et le Garam masala. Ajoutez dans un bol le fromage Cottage, les petits pois cuits, du sel et du poivre noir. Remplissez les champignons marinés avec ce mélange.
CA-7.	Haricots carrés	350 à 400 g	8 crackers, ½ tasse de fromage râpé, 50 g de haricots rouges en boîte, 2 c. à soupe de ketchup, ¼ c. à café de piment rouge en poudre, 2 piments verts, ½ c. à café d'origan, des cacahuètes grillées pour l'accompagnement, 2 c. à soupe de crème fraîche (réfrigérée), ½ tasse de lait caillé, 1 c. à café de citron, du sel à votre convenance, ¼ c. à café de poivre blanc	Versez le fromage, les haricots rouges, le ketchup, le piment rouge en poudre et les piments verts hachés et mélangez le tout. Placez des petits tas de mélange sur les crackers, tout en laissant les coins libres. Placez une serviette en papier sur le plateau tournant en verre et placez soigneusement les crackers sur elle. Faites cuire en mode micro-ondes. Crème sure : crème fraîche, yaourt, jus de citron, sel et poivre. Ajoutez sur les crackers de la crème sure et une cacahuète.
CA-8.	Crottes en chocolat aux amandes	100 à 120 g	50 g de chocolat noir, 50 g de composé de lait, amandes entières (amandes Gurbandi, amandes comparativement plus petites)	Versez les composants du chocolat dans une cocotte en verre. Après la cuisson, versez les amandes dans le chocolat fondu, placez le tout dans un plat graissé et laissez congéler 8 minutes. Servez.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
CA-9.	Barres d'avoine caramélisée	200 g	¾ tasse d'avoine, ¼ tasse de graines de sésame, ¾ de sucre roux, 2 cuillères à soupe de raisins, ¾ tasse de noix de coco en poudre, ½ tasse de beurre blanc	Mélangez tous les ingrédients. Placez du papier aluminium graissé sur un plat en verre ou un moule à cake. Versez le mélange et distribuez-le uniformément ; appuyez légèrement avec une cuillère. Laissez-le refroidir à température ambiante. Lorsqu'il a atteint la température ambiante, laissez-le refroidir dans le réfrigérateur pendant 1 heure. Enfin, coupez-le en morceaux rectangulaires de 5 cm.
CA-0.	Dhokla	100 g	6 c. à soupe de farine de pois chiches, Suji (semoule), ¼ c. à café de sucre en poudre, du sel à votre convenance, ½ c. à café d'antiacide Eno, ¼ c. à café de graines de moutarde	Coupez le poivron en forme de panier et mettez-le de côté. Mélangez tous les ingrédients sauf l'antiacide et les graines de moutarde. Juste avant d'ajouter ces derniers, remplissez les poivrons avec la pâte. Ajoutez l'antiacide. Placez correctement la pâte sur les poivrons et parsemez les graines de moutarde. Faites cuire en mode micro-ondes.
Série Tikka (tS)				
tS-1.	Poulet malai tikka	550 à 600 g	500 g de poulet désossé, 2 c. à café de jus de citron, du sel à votre convenance, 3 c. à soupe de yaourt, 50 g de beurre, 2 c. à soupe de crème fraîche épaisse, 1 c. à soupe et demie de pâte d'ail, 3 à 4 graines de cardamome verte, 1 c. à café de cumin en poudre, ½ c. à café de muscade fraîche râpée, 3 à 4 piments verts hachés, 2 c. à soupe d'huile, 3 c. à soupe de fromage Cheddar	Arrosez de jus de citron et salez les morceaux de poulet ; couvrez et mettez de côté. Mélangez le yaourt, la moitié du beurre, la crème fraîche, la pâte d'ail et de gingembre, les cardamomes, le cumin, la muscade, les piments, l'huile et le fromage jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme. Versez la pâte sur le poulet. Assurez-vous que celui-ci est totalement couvert et laissez mariner pendant 1 heure dans le réfrigérateur. Servez le poulet en brochettes.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
tS-2.	Paneer tikka au fenugrec	300 à 350 g	250 g de fromage Cottage (paneer), 3 piments verts, une pièce de gingembre pelée de 1,5 cm environ, 5 gousses d'ail pelées, ¾ tasse de yaourt égoutté, 2 c. à soupe de chutney vert, ¼ de c. à café de curcuma en poudre, ½ c. à café de graines d'Ajowan, 1 c. à café de Garam masala en poudre, 1 c. à café de Chaat masala, 2 c. à soupe de feuilles de fenugrec en poudre, 2 c. à soupe de chana dal grillé en poudre, ¼ tasse de crème fraîche, du sel à votre convenance, 2 c. à soupe d'huile de moutarde, 2 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à soupe d'huile	Coupez le paneer en morceaux de 4 cm environ. Enlevez les graines des poivrons verts et coupez-les en morceaux de 4 cm environ. Broyez les piments verts, le gingembre et l'ail de manière à obtenir une pâte fine. Mettez le yaourt égoutté dans un bol. Ajoutez le chutney vert, la pâte d'ail, le gingembre et le piment vert, le curcuma en poudre, l'Ajowan, le Garam masala en poudre, la moitié du chaat masala, les feuilles de fenugrec en poudre, le chana dal grillé en poudre, la crème fraîche et le sel et mélangez. Ajouter les cubes de paneer à la marinade et versez l'huile de moutarde. Parsemez le fromage Cottage, placez le tout sur un plat croustilleur graissé et versez quelques gouttes d'huile sur le tikka. Placez les tikkas dans un plat, parsemez le chaat masala restant et le jus de citron et servez chaud.
tS-3.	Poisson tikka	550 à 600 g	500 g de poisson de n'importe quel type, 3 c. à soupe d'huile végétale, 1 c. à soupe d'Ajowan, 45 ml de crème fraîche, 2 c. à café de graines de cumin en poudre, 2 c. à café de Garam masala, 1 c. à soupe de pâte d'ail, 20 g de farine de pois chiche, 30 ml de jus de citron, 5 c. à soupe de chutney de coriandre ou à la menthe, ½ c. à café de poivre blanc en poudre, 1 oignon coupé en rondelles, 60 g de yaourt caillé / nature, du sel à votre convenance, du piment en poudre à votre convenance	Mélangez la pâte d'ail, l'Ajowan, le piment en poudre, les graines de cumin en poudre, le Garam masala, le jus de citron, le sel, le chutney de coriandre ou à la menthe, la farine de pois chiche et le yaourt. Ajouter le poisson au mélange ci-dessus et laissez mariner pendant 3 heures. Faites des brochettes de poisson. Après la cuisson, servez le poisson tikka frit avec des oignons hachés.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
tS-4.	Coeur de sagoutier	200 à 250 g	150 g de sabudana (sago), 3 pommes de terre de taille moyenne cuites, 1 c. à café de gingembre (haché), 1 c. à café de graines de cumin, ½ c. à café de piment rouge en poudre, ½ c. à café de Garam masala, 2 c. à soupe d'huile, 2 c. à soupe de feuilles de coriandre, du sel à votre convenance	Placez dans un bol le sabudana trempé pendant une heure et égoutté, ajoutez tous les ingrédients et mélangez bien. Faites des boulettes et placez-les dans un moule en forme de coeur afin d'obtenir des coeurs.
tS-5.	Hariyali kebab (végétarien)	100 g	1 pomme de terre de taille moyenne cuite, 2 c. à café de purée d'épinards cuite, 1 c. à café de pâte de gingembre et de piment vert, 3 à 4 c. à café de farine de pois chiche, 1 c. à café de chaat masala, ¼ c. à café de curcuma en poudre, ½ c. à café de piment rouge en poudre, 2 c. à café de feuilles de coriandre, 1 c. à café de jus de citron, du sel à votre convenance	Mélangez la pomme de terre et la purée d'épinards dans un bol. Ajouter la pâte de gingembre, le chaat masala, le sel, le jus de citron, le curcuma en poudre et le piment en poudre. Ajouter la farine de pois chiche pour former une pâte et mélangez bien le tout. Faites des boulettes et farcissez-les avec du fromage. Faites de petits kebabs. Graissez le plat croustilleur, déposez les kebabs et arrosez-les de quelques gouttes d'huile. Après la cuisson, parsemez un peu de chaat masala sur les kebabs et servez chaud avec des rondelles d'oignon et du chutney vert.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
tS-6.	Shami kebab	550 à 600 g	500 g de poulet haché, 2 oeufs, 1 oignon de taille moyenne haché, 5 piments verts hachés, 100 g de lentilles du Bengale (chana) trempées pendant toute la nuit, 10 gousses d'ail, 1 c. à café de graines de cumin, 4 cardamomes, une branche de cannelle de 3 cm de long, une barrette de gingembre de 3 cm de long, 6 grains de poivre, des piments rouges, du beurre clarifié	Broyez la viande de sorte à obtenir une pâte fine. Faites de même avec l'ail, les graines de cumin, les cardamomes, la cannelle, le gingembre, les grains de poivre, les piments verts et les lentilles du Bengale trempées. Mélangez les deux pâtes. Mélangez le tout avec des oeufs battus et préparez une pâte uniforme. Ajouter les piments verts et l'oignon finement hachés à la pâte et mélangez bien. Formez des boulettes aplaties ou des kebabs. Placez les kebabs sur un plat croustilleur, versez quelques gouttes d'huile sur les kebabs et démarrez la cuisson. Servez chaud avec une sauce ou du chutney.
tS-7.	Tangri kebab	350 à 400 g	2 grandes cuisses de poulet, ½ tasse de lait caillé, 1 c. à soupe de citron, 1 c. à café de Garam masala, 1 c. à café de piment rouge, du sel à votre convenance, 1 c. à soupe de pâte d'ail et de gingembre, quelques gouttes de colorant orange comestible, 2 c. à soupe d'huile	Nettoyez et lavez les cuisses de poulet et effectuez quelques incisions sur elles. Humidifiez avec un torchon de cuisine pour retirer l'eau. Mélangez tous les ingrédients sauf le sel. Étalez le tout et enveloppez les cuisses de poulet ; mettez de côté pendant une heure. Ajoutez le sel. Démarrez la cuisson du poulet dans un plat croustilleur graissé et versez quelques gouttes d'huile sur le poulet. Arrosez de jus de citron, ajoutez du chaat masala et servez avec des rondelles d'oignon.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
tS-8.	Seekh kebab	500 g	500 g de poulet haché (Keema), ¾ c. à café de Garam masala, 1 c. à café de pâte d'ail (Lasun), 1 c. à café de pâte de gingembre (Adrak), 2 c. à soupe de noix de cajou (Kaju), 2 c. à café de crème fraîche épaisse, 2 oignons (Pyaj), 2 c. à café de graines d'Ajowan/thym, 2 c. à café de mangue séchée en poudre (Amchoor), 2 c. à soupe de gros sel (Kala Namak), 3 c. à soupe de graines de cumin (Jeera), 1 c. à soupe de gingembre sec (Saunth), 1 c. à café de poivre noir (Kali Mirch), ½ c. à café de muscade en poudre (Jaiphal)	Lavez le keema et pressez-le dans une passoire pour extraire toute l'eau. Mélangez tous les ingrédients au keema et pétrissez bien. Mettez de côté pendant une heure. Prenez une grande boulette de la pâte de poulet et un pic à brochettes et percez la boulette doucement avec le pic. Répétez la même opération avec le poulet et les pics restants. Placez les brochettes dans un plat croustilleur graissé. Une fois la cuisson terminée, retirez les kebabs des brochettes à l'aide d'une serviette. Avant de servir, ajoutez du chaat masala et du jus de citron sur les kebabs.
tS-9.	Tofu tikka	250 g	250 g de tofu, 2 c. à soupe de jus de citron, 2 c. à café de fines herbes, 1 pincée de colorant alimentaire orange, du sel à votre convenance, 1 c. à café de pâte d'ail	Laissez mariner le tofu avec tous les ingrédients pendant une demi-heure.
tS-0.	Dahi kebab	100 g	100 g de yaourt, 3 c. à soupe de farine de maïs, du sel à votre convenance, 2 piments verts (hachés), 1 c. à café de gingembre, 1 c. à café de poivre noir, 2 c. à soupe d'huile	Ajoutez 2 c. à soupe de farine de maïs et tous les ingrédients dans un bol ; puis mélangez de manière homogène. Faites des boulettes de taille moyenne, enfarinez-les avec la farine de maïs restante, donnez la forme souhaitée et placez sur un plat croustilleur graissé. Badigeonnez les kebabs avec un peu d'huile.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_FR.indd 20 2012-03-02 4:04:38

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
Cuisson saine (HC)				
HC-1.	**Légumes hariyali**	300 à 320 g	¼ tasse de carottes, ¼ tasse de haricots verts, ¼ tasse de chou-fleur, ¼ tasse de petits pois, ¼ tasse d'épis de maïs miniature, ½ tasse de coriandre, 1 c. à café d'ail, 1 c. à café de piments verts, ½ tasse de lait de coco, 2 c. à soupe de lait, 1 c. à café de beurre, 1 c. à café d'huile, ½ c. à café de jus de citron, du sel à votre convenance	Ajoutez dans un bol les légumes cuits et mélangez tous les ingrédients sauf le sel et le citron. Ajoutez le citron et le sel avant de servir.
HC-2.	**Fettuccine au potiron**	250 g	Fettuccine verts pour 3 personnes, 1 tasse et ½ de potiron haché, 2 c. à soupe de beurre, 1 c. à café d'origan, ½ tasse de lait, 1 c. à soupe de crème fraîche, un demi oignon (émincé), ½ c. à café de poivre, ½ c. à café de noix de muscade (râpée), 1 c. à café de persil, ¼ c. à café de pétales de piment rouge séché, du sel à votre convenance	Ajoutez dans un bol les fettuccine et la purée de potiron avec tous les ingrédients ; faites cuire et parsemez la noix de muscade râpée.
HC-3.	**Poulet au citron**	210 g	200 g de poulet désossé (en cubes), 2 c. à soupe de graines de coriandre grillées moulues, 1 c. à soupe de pétales de piment seché, 2 c. à café d'huile, 5 c. à soupe de jus de citron, 1 oignon (en rondelles), du sel à votre convenance	Mélangez tout, faites cuire et décorez avec des feuilles de menthe fraîche.
HC-4.	**Poulet aux fines herbes**	200 g	200 g de poulet désossé, 1 c. à soupe de fines herbes, 1 c. à café de citron, du sel à votre convenance, 1 c. à café de poivre noir moulu, 1 c. à café d'huile	Mélangez tout, faites cuire et décorez avec des feuilles de menthe fraîche.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
HC-5.	**Filets de poisson « sillepe »**	150 g	150 g de poisson, 1 c. à café de beurre, 1 c. à café de pâte d'ail et gingembre, 2 c. à café de coriandre en poudre, 1 c. à café de mangue séchée en poudre, du sel à votre convenance, ½ c. à café de Garam masala, 1 c. à café de cumin en poudre	Laissez mariner le poisson avec tous les ingrédients ci-dessus pendant 15 minutes. Faites cuire et servez dans un plat en verre.
HC-6.	**Poisson à l'ail vert**	500 g	½ kg de poisson, un morceau de gingembre de 1,5 cm de long, 8 à 10 gousses d'ail, 2 à 3 piments verts, 1 tasse et ½ de coriandre, 1 (grand) oignon, 1 c. à café de curcuma, 1 c. à café de mangue séchée en poudre, 1 c. à café de cumin en poudre, 1 c. à café de coriandre en poudre, 1 c. à soupe d'huile	Broyez la coriandre, l'ail, les piments verts et l'oignon afin d'obtenir une pâte fine, puis ajoutez le curcuma, la mangue séchée en poudre, le cumin en poudre et la coriandre en poudre et faites revenir le tout avec 1 cuillère à soupe d'huile. Laissez mariner le poisson pendant 2 heures avec la pâte obtenue. Faites cuire le poisson dans un plat couvert adapté à la cuisson au four à micro-ondes et servez chaud.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
HC-7.	Sauté de légumes à l'ananas	500 à 550 g	½ tasse d'ananas en boîte (coupé en dés), ½ tasse de jus d'ananas frais (bouilli et coupé en dés), ½ tasse de carottes (bouillies et coupées en dés), ½ tasse de courgettes (bouillies et coupées en dés), ½ tasse d'épis de maïs miniature (bouilli et coupé en dés), ½ tasse de germes de soja (bouillis et coupés en dés), ½ tasse de chou (râpé), ½ tasse de poivrons rouges et jaunes (coupés en dés), ½ tasse de ciboules (uniquement le blanc ; hachées), ½ tasse de ciboules (uniquement le vert; coupées en morceaux), 2 c. à soupe d'huile, 2 c. à café de sauce soja, 1 c. à café de pétales de piment rouge séché, 1 c. à café de sucre en poudre, du sel à votre convenance	Mélangez le tout et faites cuire .
HC-8.	Lentilles séchées	500 g	¼ tasse de Dhuli Urad, ¾ tasse d'eau (150 ml), ½ c. à café de gingembre, ½ c. à soupe d'huile, du sel à votre convenance, ¼ c. à café de curcuma, ¼ c. à café de piment rouge en poudre, ¼ c. à café de mangue séchée en poudre, ¼ c. à café de coriandre en poudre, 1 piment vert avec des incisions, de la coriandre fraîche pour la décoration	Placez tous les ingrédients dans une cocotte en verre adaptée à la cuisson aux micro-ondes et couverte avec un film transparent. Percez le film pour laisser sortir la vapeur. Faites cuire le tout, laissez reposer 3 minutes et servez chaud.
HC-9.	Farfalle à la sauce aux noix	400 à 450 g	1 tasse et ½ de farfalle (cuits), ¼ tasse de noix, 2 c. à soupe de beurre, ½ tasse de basilic, 1 oignon haché, 1 tomate, ¼ tasse de crème fraîche légère, 4 c. à soupe de fromage Cheddar (râpé), ¼ tasse de lait, ¼ c. à café de poivre, du sel à votre convenance	Broyez les noix avec un peu d'eau jusqu'à obtenir une pâte homogène. Mélangez tous les ingrédients dans un récipient, faites cuire et servez chaud.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
HC-0.	Tomates exotiques	400 g	4 (grandes) tomates, 1 tasse de fromage Cottage (râpé), ¼ tasse de petits pois cuits, ¼ tasse de maïs doré (bouilli), 1 c. à soupe de feuilles de coriandre, ¼ c. à café de fines herbes, du sel à votre convenance	Coupez les tomates en deux parties horizontalement et mettez de côté. Ajoutez le fromage Cottage râpé et tous les ingrédients dans un bol, puis mélangez bien. Farcissez les tomates avec le mélange et faites cuire dans un plat en verre. Servez chaud accompagné de feuilles de menthe fraîche.
Indien supérieur (Ib)				
Ib-1.	Poulet 65	250 g	250 g de poulet désossé, du sel à votre convenance, 1 c. à café de pâte d'ail et gingembre, 1 pincée de colorant alimentaire orange, 1 tasse d'oignon frit (haché), 1 c. à soupe de poulet massala, 1 c. à café de coriandre en poudre, 1 c. à soupe de feuilles de coriandre, ½ tasse de fromage (râpé)	Broyez l'oignon frit, la pâte d'ail et gingembre, la coriandre en poudre et le poulet massala jusqu'à obtenir une pâte homogène. Mélangez tous les ingrédients avec la pâte d'oignon et de poulet dans un bol. Faites cuire le tout en mode micro-ondes et servez accompagné de feuilles de coriandre.
Ib-2.	Shahi paneer	700 à 750 g	100 g de fromage cottage (blanc à gros grains), 2 c. à soupe de purée de tomates, ½ c. à soupe de ghî, ½ c.à café de Garam Massala, ¼ c. à café de poudre de cardamome verte, ½ c. à café de graines de cumin, du sel à votre convenance, 2 c. à soupe de ketchup, 1 c. à café de crème fraîche, ¼ c. à café de feuilles de fenugrec sèches, 6 c. à soupe d'eau.	Coupez le fromage cottage en cubes de 2,5 cm et ajoutez tous les ingrédients. Mélangez bien. Faites cuire et servez chaud avec divers pains indiens.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
Ib-3.	Poulet kofta curry	400 à 450 g	400 g de poulet haché, du gingembre coupé en morceaux de 1,5 cm, ½ tasse de coriandre fraîche, du sel à votre convenance, 2 c. à soupe de purée d'oignons frits, 1 c. à café de purée de gingembre et ail, 3 c. à café d'huile, 1½ c. à café de piment rouge en poudre, 1½ c. à café de coriandre en poudre, ¼ c. à café de curcuma, 2 c. à soupe de purée de noix de cajou, ½ tasse d'eau	Dans un saladier, mélangez le poulet haché, le gingembre coupé, la coriandre fraîche et le sel, puis faîtes-en de petites boules. Dans un autre saladier, mélangez la purée d'oignons frits, la purée de gingembre et ail et 1 c. à café d'huile, puis mettez les boulettes de poulet à mariner pendant 20 minutes. Dans une cocotte en verre adaptée à la cuisson aux micro-ondes, mélangez la purée de tomates, le piment rouge en poudre, la coriandre en poudre, le curcuma, la purée de noix de cajou, du sel, de l'huile, de l'eau et les boulettes de poulet marinées. Faîtes cuire au four à micro-ondes puis accompagnez avec les feuilles de coriandre. Remarque : Couvrez avec un film transparent et faites des trous pour libérer la vapeur.
Ib-4.	Gajar ka Halwa	500 à 550 g	500 g de carottes, 1 tasse ½ de lait, 80 g de sucre, 100 g de khoya, 2 c. à soupe de beurre clarifié, 2 c. soupe de noix émincées	Dans un plat en verre adapté à la cuisson aux micro-ondes, mélangez les carottes rapées avec tous les ingrédients. Faites cuire et servez chaud avec de la crème fraîche froide.
Ib-5.	Dal maharani	100 à 120 g	½ tasse de Moong dhuli (lentilles jaunes), 1 tasse d'eau, 1 c. à café de pâte de gingembre, 1 c. à soupe d'huile, du sel à votre convenance, ¼ c. à café de curcuma en poudre, ¼ c. à café de piment rouge en poudre, ½ c. à café de poudre de mangue sèche, 3 ou 4 feuilles de curry, 1 ou 2 piments verts coupés	Dans un plat en verre adapté à la cuisson aux micro-ondes, mélangez tous les ingrédients et couvrez avec du film transparent. Faites un trou pour libérer la vapeur, faites cuire et servez chaud.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
Ib-6.	Poisson Amritsari	600 à 650 g	500 g de poisson, 2 c. à soupe de lait caillé, 2 c. à café de poudre de coriandre, 2 c. à café de purée de gingembre et ail, 2 c. à café de poudre de mangue sèche, 2 c. à café de cumin en poudre, 2 c. à café de poudre de piment rouge, ½ tasse d'oignons émincés, ½ tasse de tomates émincées, 1 c. à soupe d'huile, 4 ou 5 c. à soupe d'eau ,du sel à votre convenance	Faites mariner le poisson avec le lait caillé, la purée de gingembre et ail, la poudre de piment rouge et du sel. Graissez une assiette plate. Mélangez la tomate, l'oignon et l'ensemble des épices, posez les morceaux de poisson dessus. Couvrez le plat avec du film transparent et faites de petits trous pour libérer la vapeur.
Ib-7.	Curry de poisson de Goa	600 à 650 g	0,5 kg de pomfret (brèmes de mer), 1 c. à soupe de graines de cumin, 1 c. à soupe de graines de coriandre, ½ tasse de noix de coco rapé, 1 c. à café de pâte de gingembre,1 c. à café d'ail écrasé, boules de tamarins de la taille d'un citron, 4 c. à soupe d'huile, 2 oignons frits de taille moyenne, 4 c. à soupe de purée de tomates, 3 ou 4 piments rouges, 3 ou 4 piments verts, sel selon les goûts, 200 ml d'eau	Nettoyez, rincez et coupez le poisson en morceaux. Faites griller à sec les graines de cumin, les graines de coriandre et les piments rouges entiers. Faites une fine pâte de toutes les épices grillées avec de la noix de coco, du gingembre, de l'ail, du tamarin et des oignons frits. Mélangez tous les ingrédients dans une cocotte en verre adaptée à la cuisson aux micro-ondes. Ajoutez du sel à votre convenance et ½ tasse d'eau. Couvrez avec du film transparent, faites de petits trous pour libérer la vapeur et faites cuire. Servez chaud avec du riz à la vapeur.
Ib-8.	Aubergines farcies	250 g	250 g d'aubergines, ½ c. à café de poudre de mangue sèchée, 1 oignon écrasé, 2 tomates concentrées en purée, 1 c. à café de poudre de coriandre, 2 petits piments verts, 1 c. à café de chaat massala, 1 c. à café d'huile, du sel à votre convenance	Coupez les aubergines en quatre morceaux égaux et mettez de côté. Dans un saladier, mélangez la purée de tomates et les autres ingrédients. Fourrez les aubergines avec le mélange. Graissez un plat et placez-y les aubergines. Couvrez avec un film transparent et faites 2 ou 3 petits trous pour libérer la vapeur. Accompagnez avec des feuilles de coriandre et servez chaud.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_FR.indd 23 2012-03-02 4:04:39

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
lb-9.	Tomates farcies	400 à 450 g	4 tomates, ½ tasse de fromage Cottage rapé, ¼ tasse d'oignons émincés, ¼ tasse de poivrons coupés en morceaux, ¼ tasse de petits pois cuits, 1 c. à soupe de ketchup, 1 c. à soupe de sauce au piment, ¼ c. à café de garma massala, 50 g de fromage, ½ c. à café de poudre de mangue sèchée, du sel à votre convenance	Coupez les tomates en deux moitiés et mettez de côté. Mettez tous les ingrédients dans un saladier, sauf le fromage, et mélangez bien. Farcissez les tomates avec le mélange au fromage cottage et recouvrez de fromage rapé. Posez les tomates sur un plat en verre et faites cuire.
lb-0.	Poulet biryani	700 à 750 g	250 g de poulet désossé, 250 g de riz, 2 oignons frits, 4 c. à soupe de purée de tomate, 1 c. à café d'ail écrasé, 1 c. à café de gingembre écrasé, 1 c. à café de poudre de piment rouge, 1 c. à café de poudre de poivre noir, ½ c. à café de curcuma, 3 ou 4 clous de girofle, 2 ou 3 feuilles de laurier, 1 cardamome, 2 cardamomes vertes, 4 ou 5 grains de poivre noir, ½ bâton de cannelle, 4 c. à soupe d'huile, de la coriandre pour accompagner, 500 ml d'eau	Mélangez tous les ingrédients dans un récipient à riz, remuez bien et faites cuire. Servez chaud avec des légumes, du raïta ou de la sauce.

Nutrition infantile (nu)

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
nu-1.	Pâtes aux légumes	550 à 600 g	2 c. à café de beurre, 2 c. à café d'ail haché, ¼ tasse d'oignons hachés, ¼ tasse de poivrons coupés en morceaux, ¼ tasse de brocolis fleurette, ¼ tasse de carottes taillées en julienne, ½ tasse de tomates hachées, 2 tasses de pâtes Penne, ¾ tasse de lait, 3 c. à soupe de fromage de mozzarella, du sel à votre convenance, ½ c. à café de poivre noir	Mettez tous les ingrédients dans une cocotte en verre, sauf le sel. Faites cuire et ajoutez le sel après avoir sorti la cocotte du four à micro-ondes.
nu-2.	Dragées au chocolat	200 à 250 g	¼ tasse de flocons d'avoine grillés, ¼ tasse de cornflakes, 2 c. à soupe de noix mélangées, 1 c. à café de farine de blé, 2 c. à café de raisins, 2 c. à café de sucre semoule, ¼ tasse de chocolat au lait, 2 c. à soupe de chocolat noir	Mélangez tous les ingrédients dans une cocotte en verre et faites cuire. Après la cuisson, disposez sur une assiette plate. Formez de petits rochers, mettez-les au réfrigérateur pendant 5 minutes et servez.
nu-3.	Pâtes alimentaires	500 à 550 g	200 g de pâtes de riz cuites, 1 c. à soupe d'huile, 2 c. à café d'ail écrasé, ¼ tasse de ciboule émincée, ¼ tasse de haricots verts, ¼ tasse de carottes taillées en julienne, ¼ tasse de champignons tranchés, ¼ tasse de germes de soja, ¼ tasse de cacahuètes grillées, 2 c. à café de lait de soja, 1 c. à café de sucre, 1 c. à soupe de jus de citron, du sel et du poivre noir à votre convenance	Mélangez tous les ingrédients dans une cocotte en verre, sauf le jus de citron. Faites cuire puis ajoutez le jus de citron au moment de servir.
nu-4.	Chana chaat	400 à 450 g	1 c. à soupe de beurre, ½ c. à café de graines de cumin, 1 tasse de pois chiches, 1 tasse de pommes de terre cuites, ½ tasse de fromage Cottage, ½ tasse de tomates coupées en morceaux, ¼ tasse de chutney aigre-doux à la menthe et à la coriandre, du sel à votre convenance, ½ c. à café de jus de citron, 2 c. à soupe de coriandre hachée	Mélangez tous les ingrédients dans une cocotte en verre, sauf le jus de citron et la coriandre fraîche. Faites cuire et ajoutez le jus de citron et la coriandre avant de servir.
nu-5.	Salade de pâtes	250 à 300 g	½ tasse de farfalle cuits, ¼ tasse de brocoli, ¼ tasse d'ananas coupé en morceaux, ¼ tasse de raisins noirs coupés en morceaux, 2 c. à soupe de choux râpé, 2 c. à soupe de maïs, 2 c. à soupe de carottes taillées en julienne, 2 c. à soupe d'amandes, du sel et du poivre à votre convenance	Ajoutez tous les ingrédients sauf l'ananas et les raisins. Faites cuire et ajoutez l'ananas et les raisins avant de servir.

Code	Type d'aliment	Quantité	Ingrédients	Consignes
nu-6.	**Semiya upma**	200 à 250 g	1 tasse de vermicelles grillés (Semiya), ½ tasse de cacahuètes grillées, 1 c. à soupe d'huile, ½ c. à café de graines de moutarde, 4 à 5 feuilles de curry, ¼ tasse de noix de coco fraîche râpée, du sel et du poivre à votre convenance	Ajoutez tous les ingrédients dans une cocotte en verre et faites cuire. Servez chaud avec du chutney au coco.
nu-7.	**Viande pour hamburger**	4 portions	⅓ tasse de blé concassé (Daliya), 2 c. à soupe de carottes, 2 c. à soupe de haricots verts, 2 c. à soupe de maïs, 2 pommes de terre cuites, 1 tranche de pain, ½ c. à café de piments verts (facultatif), ¼ c. à café de poivre, 1 c. à soupe de feuilles de coriandre, de l'huile pour graisser, 4 feuilles de laitue, 1 rondelle d'oignon, 1 tranche de tomate, 1 tranche de concombre, 2 c. à soupe de beurre et de ketchup, du sel à votre convenance. 4 petits pains ronds, 4 tranches de fromage	Faites tremper le blé concassé dans de l'eau pendant 1 heure et mettez de côté. Ajoutez dans un bol le blé concassé, les carottes, les haricots verts, le maïs, les pommes de terre, la tranche de pain, les piments verts, le poivre, la coriandre et le sel. Écrasez le tout à l'aide d'une fourchette et faites des tikkis. Graissez le plat croustilleur et placez les tikkis dedans ; badigeonnez les tikkis avec l'huile restante et faites cuire sur la grille hauteur maxi. Coupez les petits pains ronds horizontalement, tartinez le beurre sur la moitié inférieure, puis placez une rondelle d'oignon, une tranche de fromage, le tikki, la tomate et le concombre. Ajoutez du ketchup sur la face intérieure de la moitié supérieure du petit pain rond, placez celle-ci dessus et servez chaud.
nu-8.	**Rouleaux aux légumes et à la mayonnaise**	4 portions	4 pains pour hot dog, ½ tasse de plusieurs légumes cuits (haricots, carottes, petits pois, pommes de terre, chou-fleur, maïs), 2 c. à soupe de céleri, 1 c. à soupe et demie de noix, ½ tasse de mayonnaise, du sel et du poivre à votre convenance	Ajoutez dans un bol les légumes, les noix, la mayonnaise, le sel et le poivre. Coupez les pains pour hot dog en deux horizontalement par le milieu, placez le céleri haché entre ces deux moitiés, puis ajoutez le mélange sur le céleri et faites cuire sur la grille hauteur mini.
nu-9.	**Maïs au fromage et pizza aux épinards**	6 portions	½ tasse de farine de blé, ¼ tasse de maïs, ¼ tasse d'épinards, 2 c. à soupe de germe de blé, 2 c. à soupe de sauce pizza, ½ c. à café d'origan, du sel à votre convenance, du beurre pour graisser, 2 c. à soupe de fromage.	Ajoutez tous les ingrédients, sauf la sauce pizza, l'origan et le beurre, dans un bol. Pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène et mettez de côté pendant 20 minutes. Faites une petite pizza, étalez le beurre et la sauce pizza sur la base et parsemez de fromage râpé. Placez la pizza sur un plat croustilleur graissé, placez-le sur la grille hauteur mini et faites cuire. Servez chaud et parsemez l'origan.
nu-0.	**Tikki au brocoli et au fromage**	2 portions	½ tasse de brocoli (sauté), ½ tasse de pommes de terre cuites, ¼ tasse d'oignon, 1 c. à café de pâte d'ail et gingembre, 1 c. à café de piments verts, 2 c. à soupe de Mozzarella, ¼ tasse de miettes de pain, du sel et du poivre à votre convenance, de l'huile d'olive pour graisser	Ajoutez tous les ingrédients dans un bol et faites le tikkis de la forme souhaitée. Placez les tikkis dans un plat croustilleur graissé, badigeonnez-les complètement avec l'huile restante et faites cuire sur la grille hauteur maxi. Servez chaud.

UTILISATION DU PLAT CROUSTILLEUR

Les fours micro-ondes traditionnels ne permettent généralement pas, en mode gril/convection, de donner une consistance croustillante aux aliments (ex. : pâtisseries ou pizzas). Le plat croustilleur Samsung est parfaitement adapté à ce type de cuisson.
Le plat croustilleur peut également être utilisé pour la cuisson du bacon, des œufs ou encore des saucisses.

☛ Avant d'utiliser le plat croustilleur, faites-le préchauffer pendant 3 à 5 minutes en sélectionnant le mode combiné.

- Combinaison des modes Convection (220 °C) et Micro-ondes (puissance : 600 W) ou
- Combinaison de la cuisson par gril et de la cuisson par micro-ondes (puissance : 600 W)

1. Faites préchauffer le plat croustilleur comme indiqué ci-dessus.
- Utilisez toujours des maniques lorsque vous sortez le plat du four.

2. Pour faire cuire des aliments tels que du bacon ou des œufs, badigeonnez le plat d'huile afin de leur donner une jolie couleur dorée.

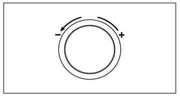
3. Placez les aliments sur le plat croustilleur.
- Ne posez aucun récipient non résistant à la chaleur sur le plat lorsque celui-ci est chaud (ex. : bols en plastique).

4. Placez le plat croustilleur sur le plateau tournant ou sur la grille inférieure du four micro-ondes.
- Ne placez jamais le plat croustilleur dans le four sans le plateau.

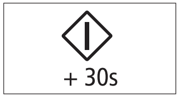
5. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** (⩩).

6. Sélectionnez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Cuisson combinée** (⩩).

7. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



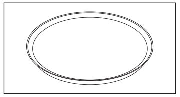
8. Appuyez sur le bouton **Départ/+30s**.



Résultat : la cuisson démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Comment nettoyer le plat croustilleur ?

La meilleure façon de nettoyer le plat croustilleur est de le laver à l'eau chaude et au produit vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire. N'utilisez ni grattoir ni éponge métallique ; ils risqueraient d'endommager le revêtement du plat.



☛ Le plat croustilleur est recouvert d'une couche en Téflon qui risque d'être endommagée si vous l'utilisez de façon incorrecte.

- Ne coupez jamais les aliments directement sur le plat. Retirez les aliments du plat avant de les couper en tranches.
- Retournez les aliments de préférence avec une spatule en plastique ou une cuillère en bois.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_FR.indd 26 2012-03-02 4:04:39

RÉGLAGES POUR LE PLAT CROUSTILLEUR

Nous vous recommandons de faire préchauffer le plat croustilleur directement sur le plateau tournant.
Faites préchauffer le plat croustilleur à l'aide de la fonction 600 W + gril pendant 3 à 5 min et respectez les temps et consignes indiqués dans le tableau.

Type d'aliment	Quantité	Temps de préchauffage (min.)	Mode de cuisson	Temps de cuisson (min)	Consignes
Bacon	4 à 6 tranches (80 g)	3	600 W + Gril	3-4	Faites préchauffer le plat croustilleur. Disposez les tranches côte à côte sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Tomates grillées.	200 g	3	300 W + Gril	3½-4½	Faites préchauffer le plat croustilleur. Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle sur le plat croustilleur et placez-les sur la grille supérieure.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Gril	3½-4½	Battez 3 œufs et ajoutez 2 cuillères à soupe de lait, des herbes et des épices. Coupez une tomate en dés. Faites préchauffer le plat croustilleur, placez les dés de tomate sur le plateau, ajoutez les œufs battus et saupoudrez uniformément de 50 g de fromage râpé. Placez le plat sur la grille supérieure.
Légumes grillés	250 g	3-4	450 W + Gril	7-8	Faites préchauffer le plat croustilleur et badigeonnez-le d'une cuillère à soupe d'huile. Disposez-y des légumes frais coupés en petits morceaux (ex. : poivrons, oignons, courgettes et champignons). Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Mini rouleaux de printemps surgelés avec garniture	250 g	2-3	1ère étape : 300 W + 200 °C 2ème étape : gril seul	1ère étape : 6-7 2ème étape : 4-5	Faites préchauffer le plat croustilleur. Répartissez uniformément les rouleaux de printemps sur le plat. Posez le plat sur la grille inférieure.
Pizza surgelée	300 à 400 g	4-5	600 W + Gril	6-8	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez la pizza surgelée sur le plat croustilleur. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure.
Baguettes surgelées	250 g	3-4	300 W + 200 °C	10-12	Faites préchauffer le plat croustilleur. Placez-y les deux baguettes garnies surgelées (ex. : légumes, jambon et fromage). Placez le plat croustilleur sur la grille inférieure.
Beignets de poulet (surgelé)	250 g	4	600 W + Gril	6-7	Faites préchauffer le plat croustilleur. Badigeonnez le plat avec une cuillère à soupe d'huile et disposez-y les beignets de poulet. Placez le plat croustilleur sur la grille supérieure. Retournez au bout de 4 à 5 minutes.

CUISSON EN PLUSIEURS ÉTAPES

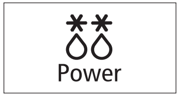
Votre pouvez programmer votre four à micro-ondes pour qu'il cuise les aliments en trois étapes (les fonctions Convection, Micro-ondes + Convection et Préchauffage rapide ne peuvent en revanche pas être utilisées lorsque ce mode est activé).

Exemple : vous souhaitez faire décongeler et cuire un aliment sans avoir à régler de nouveau le four après chaque étape. Vous pouvez ainsi faire décongeler et cuire un poulet de 1,8 kg en trois étapes :

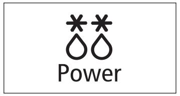
- Faire décongeler
- Cuisson micro-ondes pendant 30 minutes
- Gril pendant 15 minutes

☛ La décongélation doit constituer la première étape. La cuisson combinée et le gril ne peuvent être utilisés qu'une fois durant les deux étapes restantes. Cependant, le micro-ondes peut être utilisé deux fois (avec deux niveaux de puissance différents).

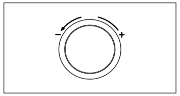
1. Appuyez sur le bouton **Décongélation** (Power).



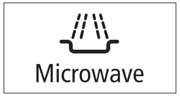
2. Sélectionnez le type d'aliments que vous souhaitez faire décongeler en appuyant sur le bouton **Décongélation** (Power).



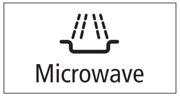
3. Réglez le poids en tournant le **bouton de réglage** autant de fois que nécessaire (1800 g dans cet exemple).



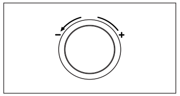
4. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes** ().



5. Réglez le niveau de puissance de la cuisson micro-ondes en appuyant sur le bouton **Micro-ondes** () pour sélectionner le niveau de puissance requis (450 W dans cet exemple).

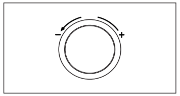


6. Réglez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage** (30 minutes dans cet exemple).

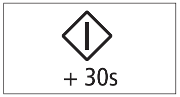


7. Appuyez sur le bouton **Gril** ().

8. Réglez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage** (15 minutes dans cet exemple).



9. Appuyez sur le bouton **Départ** ().



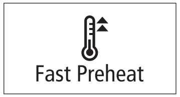
Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

PRÉCHAUFFAGE RAPIDE DU FOUR

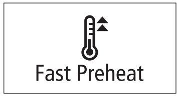
Pour la cuisson par convection, il est recommandé de préchauffer le four à la température appropriée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four atteint la température requise, celle-ci est maintenue pendant environ 10 minutes ; le four s'éteint ensuite automatiquement.
Vérifiez que la position de l'élément chauffant correspond au type de cuisson souhaité.

1. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ( ).

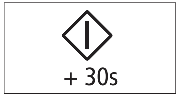


Résultat : les indications suivantes s'affichent :
220 °C (température)

2. Appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ( ) une ou plusieurs fois pour régler la température.



3. Appuyez sur le bouton **Départ** ( ).



Résultat : le four est préchauffé à la température requise.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson sélectionné et de 2 secondes pour la température programmée.
  Ex. : en mode de préchauffage rapide à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Une fois la température préréglée obtenue, le signal sonore retentit 6 fois et la température est maintenue pendant 10 minutes.
- Une fois les 10 minutes écoulées, le signal sonore retentit 4 fois et le four s'éteint.

Une fois la température préréglée atteinte, le signal sonore retentit 6 fois et la température préréglée est maintenue pendant 10 minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ( ).

CUISSON PAR CONVECTION

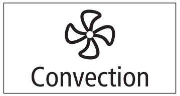
Le mode Cuisson par convection vous permet de faire cuire les aliments comme dans un four traditionnel. Le mode Micro-ondes n'est pas utilisé. Vous pouvez régler la température à votre convenance entre 40 °C et 220 °C sur huit niveaux présélectionnés. Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

Si vous souhaitez faire préchauffer rapidement le four, reportez-vous à la page 29.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- La cuisson sera plus homogène et l'aliment uniformément doré si vous utilisez la grille inférieure.

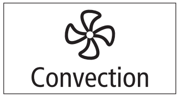
Vérifiez que l'élément chauffant est en position horizontale et que le plateau tournant est en place. Ouvrez la porte et placez le récipient sur la grille inférieure et réglez le plateau.

1. Appuyez sur le bouton **Convection** ( ).

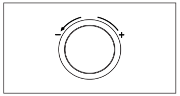


Résultat : les indications suivantes s'affichent :
(mode Convection)
220 °C (température)

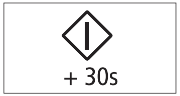
2. Appuyez une ou plusieurs fois sur le bouton **Convection** ( ) pour régler la température.
(Température : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat : la cuisson démarre.

- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie. Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

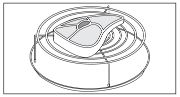
Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ().

FAIRE GRILLER

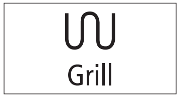
Le gril permet de faire chauffer et dorer des aliments rapidement, sans utiliser la cuisson par micro-ondes.

- Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, utilisez la grille supérieure.

1. Ouvrez la porte et placez les aliments sur la grille.



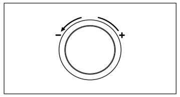
2. Appuyez sur le bouton **Gril** ().



Résultat : les indications suivantes s'affichent :
 (mode gril)

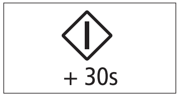
- La température du gril n'est pas réglable.

3. Sélectionnez le temps de cuisson souhaité en tournant le **bouton de réglage**.



- Le temps de cuisson maximal dans ce mode est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).

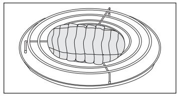


Résultat : la cuisson démarre.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

CHOIX DES ACCESSOIRES

La cuisson par convection traditionnelle ne requiert pas d'ustensiles particuliers. Vous devez néanmoins faire uniquement appel à des ustensiles que vous utiliseriez dans un four normal.



Les plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes ne sont généralement pas conçus pour la cuisson par convection ; n'utilisez pas de récipients plastique, de plats de service, de gobelets en papier, de serviettes, etc.

Si vous souhaitez sélectionner un mode de cuisson combinée (micro-ondes et gril ou convection), utilisez uniquement des plats adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel.

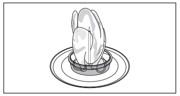
☛ Pour de plus amples détails sur les ustensiles les plus adaptés, reportez-vous au guide des récipients en page 35.

CUISSON AU TOURNEBROCHE

Le tournebroche permet de préparer de la viande façon barbecue sans avoir à la retourner. Elle peut être utilisée pour la cuisson combinée micro-ondes et convection.

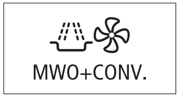
☛ Assurez-vous que le poids de la viande est réparti uniformément sur la broche et que cette dernière tourne librement.
Les récipients étant très chauds, veillez à toujours porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.

1. Enfilez la pièce de viande en son milieu sur le tournebroche.

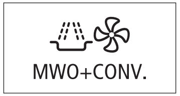


Exemple : enfoncez le tournebroche entre la colonne vertébrale et la poitrine du poulet.
Placez le tournebroche sur son support, placez le support sur la cocotte en verre et placez la cocotte en verre sur le plateau tournant. Pour que la viande soit bien dorée, badigeonnez-la d'huile.

2. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ().

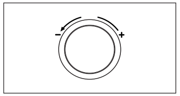


3. Sélectionnez la température à l'aide du bouton **Micro-ondes + convection** ().

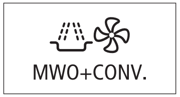


4. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.



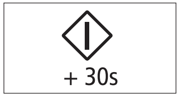
5. Sélectionnez la puissance appropriée à l'aide du bouton **Micro-ondes + convection** ().



FRANÇAIS

FRANÇAIS

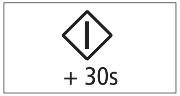
6. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat : la cuisson démarre et la broche se met à tourner.

- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

7. Une fois la viande cuite, retirez délicatement le tournebroche en portant des maniques.

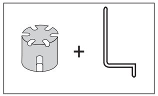


UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE VERTICALE

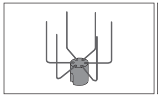
MULTI-BROCHE À KEBAB

Utilisez la multi-broche équipée de ses 6 pics à kebab afin de confectionner des préparations à base de viande, de volaille, de poisson ou de légumes (ex. : oignons, poivrons ou courgettes) ou de fruits coupés en morceaux.

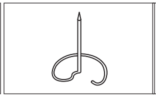
Pour faire cuire ce type d'aliment avec les pics, utilisez le mode Convection ou Combiné.



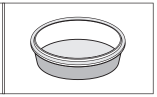
Coupleur de rôtissoire, brochette



Multi-broche



Tournebroche



Cocotte en verre

UTILISATION DE LA MULTI-BROCHE À KEBAB

1. Pour préparer des kebabs à l'aide de la multi-broche, utilisez les 6 pics fournis avec votre four.
2. Enfilez la même quantité d'aliments sur chaque pic.
3. Placez le tournebroche dans la cocotte en verre et insérez la multi-broche à l'intérieur.
4. Placez la cocotte en verre avec la multi-broche au centre du plateau tournant.

Vérifiez que l'élément chauffant du gril est situé dans le fond du four et non en haut avant de lancer la cuisson.

RETRAIT DE LA MULTI-BROCHE APRÈS CUISSON.

1. Assurez-vous de porter des maniques pour retirer la cocotte et la multi-broche du four afin d'éviter toute brûlure.
2. Toujours muni de vos maniques, retirez la multi-broche de son support.
3. Retirez soigneusement les pics un par un et détachez-en les aliments en vous aidant d'une fourchette.

La multi-broche ne doit pas être passée au lave-vaisselle.
Nettoyez-la à la main avec de l'eau chaude et du liquide-vaisselle.
Retirez la multi-broche verticale du four après utilisation.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_FR.indd 32 2012-03-02 4:04:42

COMBINAISON MICRO-ONDES ET GRIL

Vous pouvez également combiner la cuisson par micro-ondes et la cuisson au gril afin de faire cuire et dorer rapidement, en une seule fois.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et des grillades optimales, utilisez la grille supérieure.

Ouvrez la porte. Placez les aliments sur la grille la mieux adaptée au type d'aliments à cuire. Placez la grille sur le plateau tournant. Refermez la porte.

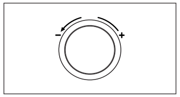
1. Appuyez sur le bouton **Cuisson combinée** ().

Résultat : les indications suivantes s'affichent :
- (mode combiné micro-ondes et gril)
- 600 W (puissance de sortie)

2. Réglez la puissance appropriée en appuyant sur le bouton **Cuisson combinée** () (300 à 600 W).

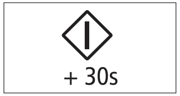
- La température du gril n'est pas réglable.

3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.



- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

4. Appuyez sur le bouton **Départ** ().



Résultat :
- La cuisson combinée démarre.
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

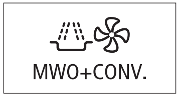
COMBINAISON MICRO-ONDES ET CONVECTION

La cuisson combinée utilise à la fois l'énergie des micro-ondes et la fonction de convection. Aucun préchauffage n'est requis puisque l'énergie des micro-ondes est disponible immédiatement.
De nombreux aliments peuvent être cuits en mode combiné, en particulier :
- les viandes rôties et les volailles ;
- les tartes et les gâteaux ;
- les plats à base d'œufs et de fromage.

☛ Utilisez TOUJOURS des ustensiles adaptés à la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel. Les plats en verre ou en céramique conviennent parfaitement, car ils laissent les micro-ondes pénétrer les aliments de façon uniforme.
Les récipients pouvant devenir très chauds, veillez à TOUJOURS porter des maniques lorsque vous devez les manipuler.
Pour une cuisson et un brunissage optimaux, utilisez la grille inférieure.

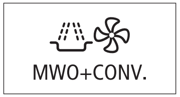
Ouvrez la porte. Placez les aliments sur le plateau ou sur la grille inférieure qui doit ensuite être placée sur celui-ci. Refermez la porte. L'élément chauffant doit se trouver en position horizontale.

1. Appuyez sur le bouton **Micro-ondes + Convection** ( ).

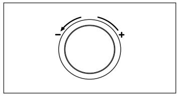


Résultat : les indications suivantes s'affichent :
- (mode combiné Micro-ondes et Convection)
- 600 W (puissance de sortie : permet de passer au mode de température suivant en 2 secondes)
- 220 °C (température)

2. Sélectionnez la température à l'aide du bouton **Micro-ondes + convection** ( ).
(Température: 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

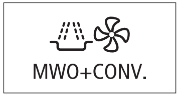


3. Sélectionnez le temps de cuisson en tournant le **bouton de réglage**.

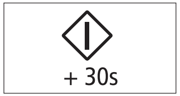


- Le temps de cuisson maximal est de 60 minutes.

4. Réglez le niveau de puissance approprié à l'aide du bouton **Micro-ondes + convection** ( ) jusqu'à ce que la puissance de sortie correspondante soit affichée (600, 450, 300, 180, 100 W).



5. Appuyez sur le bouton **Départ** (◇).



Résultat :

- La cuisson combinée démarre.
- Le four est chauffé à la température appropriée, puis la cuisson aux micro-ondes se poursuit jusqu'à la fin du temps de cuisson.
- Les durées d'affichage sont de 8 secondes pour le mode de cuisson prédéfini et de 2 secondes pour la température prédéfinie.
  Ex. : 30 minutes de temps de cuisson à 200 °C

(affiché pendant 8 secondes)

(affiché pendant 2 secondes)

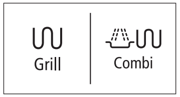
- Lorsque la cuisson est terminée, un signal sonore retentit et un « 0 » clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un signal sonore toutes les minutes.

Si vous souhaitez connaître la température actuelle à l'intérieur du four, appuyez sur le bouton **Préchauffage rapide** ().

SÉCURITÉ ENFANTS

Votre four à micro-ondes est équipé d'un programme spécial sécurité-enfant, qui permet de verrouiller le four afin qu'un enfant ou toute autre personne non habituée ne puisse le faire fonctionner accidentellement. Le four peut être verrouillé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Gril ()**et **Cuisson combinée** ( ).



Résultat :

- Le four est verrouillé.
- L'afficheur indique l'information suivante : « **L** » signifiant Lock (Verrou).

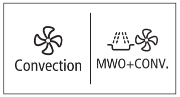
2. Pour déverrouiller le four, appuyez de nouveau simultanément (environ trois secondes) sur les boutons **Gril** () et **Cuisson combinée** ( ).

Résultat : le four fonctionne normalement.

ARRÊT DU SIGNAL SONORE

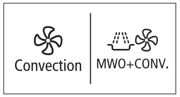
Le signal sonore peut être désactivé à tout moment.

1. Appuyez simultanément (environ une seconde) sur **Convection** () et **Micro-ondes + Convection** ( ).



Résultat : le four n'émet plus de signal sonore à la fin d'une fonction.

2. Pour réactiver le signal sonore, appuyez de nouveau simultanément (environ une seconde) sur **Convection** () et **Micro-ondes + Convection** ( ).



Résultat : le four fonctionne normalement.

GUIDE DES RÉCIPIENTS

Pour faire cuire des aliments dans le four micro-ondes, il est nécessaire que les micro-ondes pénètrent dans les aliments sans être réfléchies ou absorbées par le plat utilisé. Le choix du type de récipient est donc essentiel. Pour cela, assurez-vous que celui-ci présente une mention spécifiant qu'il convient à une cuisson aux micro-ondes (ex. : « adapté aux micro-ondes »). Le tableau suivant répertorie la liste des divers types de récipient ainsi que leur méthode d'utilisation dans un four micro-ondes.

Récipient	Adapté à la cuisson aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petite quantité afin d'empêcher toute surcuisson de certaines zones peu charnues. Des arcs électriques peuvent se former si l'aluminium est placé trop près des parois du four ou si vous en avez utilisé en trop grande quantité.
Plat croustilleur	✓	Le temps de préchauffage ne doit pas excéder 8 minutes.
Porcelaine et terre cuite	✓	S'ils ne comportent pas d'ornements métalliques, les récipients en céramique, en terre cuite, en faïence et en porcelaine sont généralement adaptés.
Plats jetables en carton ou en polyester	✓	Certains aliments surgelés sont emballés dans ce type de plat.
Emballages de fast-food		
• Tasses en polystyrène	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments. Une température trop élevée peut faire fondre le polystyrène.
• Sacs en papier ou journal	✗	Peuvent s'enflammer.
• Papier recyclé ou ornements métalliques	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plats en verre		
• Plat allant au four	✓	Peuvent être utilisés sauf s'ils sont ornés de décorations métalliques.
• Plats en verre fin	✓	Peuvent être utilisés pour faire réchauffer des aliments ou des liquides. Les objets fragiles peuvent se briser ou se fendre s'ils sont brusquement soumis à une chaleur excessive.
• Pots en verre	✓	Retirez-en le couvercle. Pour faire réchauffer uniquement.
Métal		
• Plats	✗	Peuvent provoquer des arcs électriques ou s'enflammer.
• Attaches métalliques des sacs de congélation	✗	
Papier		
• Assiettes, tasses, serviettes de table et papier absorbant	✓	Pour des temps de cuisson courts ou de simples réchauffages. Pour absorber l'excès d'humidité.
• Papier recyclé	✗	Peuvent créer des arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Tout particulièrement s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certaines matières plastiques peuvent se voiler ou se décolorer lorsqu'elles sont soumises à des températures élevées. N'utilisez pas de plastique mélaminé.
• Film étirable	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Soyez particulièrement vigilant lorsque vous retirez le film du récipient ; la vapeur s'échappant à ce moment est très chaude.
• Sacs de congélation	✓✗	Uniquement s'ils supportent la température d'ébullition ou s'ils sont adaptés à la cuisson au four. Ne doivent pas être fermés hermétiquement. Perforez-en la surface avec une fourchette si nécessaire.
Papier paraffiné ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé afin de retenir l'humidité et d'empêcher les projections.

✓ **: recommandé**

✓✗ **: À utiliser avec précaution**

✗ **: risqué**

FRANÇAIS

GUIDE DE CUISSON

MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont d'abord attirées puis absorbées par l'eau, la graisse et le sucre contenus dans les aliments.
En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes provoquent une excitation des molécules. Cette agitation crée des mouvements de friction qui génèrent la chaleur nécessaire à la cuisson des aliments.

FRANÇAIS

CUISSON

Récipients utilisés pour la cuisson aux micro-ondes
Pour une efficacité maximale, les récipients doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser. Les micro-ondes sont réfléchies par les métaux, tels que l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre, mais peuvent traverser la céramique, le verre, la porcelaine, le plastique, le papier ou le bois. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients métalliques.

Aliments convenant à la cuisson par micro-ondes
Une grande variété d'aliments convient à la cuisson par micro-ondes : les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, le blé, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, les crèmes, les soupes, les desserts vapeur, les confitures et les condiments à base de fruits peuvent également être réchauffés dans un four micro-ondes. En résumé, la cuisson par micro-ondes convient à tout aliment habituellement préparé sur une table de cuisson classique (ex. : faire fondre du beurre ou du chocolat - voir le chapitre des conseils, techniques et astuces).

Cuisson à couvert
Il est très important de couvrir les aliments pendant la cuisson car l'évaporation de l'eau contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film plastique spécial micro-ondes.

Temps de repos
Il est important de respecter le temps de repos lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'homogénéiser à l'intérieur des aliments.

Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût.
Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Épinards	150 g	600 W	5-6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300 g	600 W	8-9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau froide.
Jardinière de légumes (carottes/petits pois/maïs)	300 g	600 W	7-8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes variés (à la chinoise)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

Riz : utilisez une grande cocotte en Pyrex avec couvercle car le riz double de volume pendant la cuisson. Faites cuire à couvert.
Une fois le temps de cuisson écoulé, remuez avant de laisser reposer puis salez ou ajoutez des herbes et du beurre.
Remarque : il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

Pâtes : utilisez une grande cocotte en Pyrex. Ajoutez de l'eau bouillante, une pincée de sel et remuez bien. Faites cuire sans couvrir.
Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Laissez reposer à couvert, puis égouttez soigneusement.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Riz blanc (étuvé)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz complet (étuvé)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mélangé (riz + riz sauvage)	250 g	900 W	16-17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mélangées (riz + céréales)	250 g	900 W	17-18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250 g	900 W	10-11	5	Ajoutez 1 litre d'eau chaude.

Guide de cuisson pour les légumes frais

Utilisez une cocotte en Pyrex avec couvercle adaptée à la cuisson au four. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) pour 250 g, sauf si une autre quantité est recommandée - reportez-vous au tableau. Faites cuire les aliments à couvert pendant la durée minimale préconisée (consultez le tableau). Poursuivez la cuisson selon votre goût. Remuez une fois pendant et une fois après la cuisson. Ajoutez du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laissez reposer à couvert pendant 3 minutes.

Conseil : coupez les légumes frais en morceaux de taille égale. Plus les morceaux seront petits, plus ils cuiront vite.

tous les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Brocolis	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Préparez des sommités de taille égale. Disposez les brocolis en orientant les tiges vers le centre.
Choux de bruxelles	250 g	6-6½	3	Ajoutez 60 à 75 ml (5 à 6 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250 g	4½-5	3	Coupez les carottes en rondelles de taille égale.
Chou-fleur	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Préparez des sommités de taille égale. Coupez les plus gros morceaux en deux. Orientez les tiges vers le centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Coupez les courgettes en rondelles. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
Aubergines	250 g	3½-4	3	Coupez les aubergines en fines rondelles et arrosez-les d'un filet de jus de citron.
Poireaux	250 g	4-4½	3	Coupez les poireaux en épaisses rondelles.
Champignons	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Coupez les champignons en morceaux ou prenez des petits champignons entiers. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez de jus de citron. Salez et poivrez. Égouttez avant de servir.
Oignons	250 g	5-5½	3	Émincez les oignons ou coupez-les en deux. N'ajoutez que 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250 g	4½-5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Pesez les pommes de terre épluchées et coupez-les en deux ou quatre morceaux de taille égale.
Chou-rave	250 g	5½-6	3	Coupez le chou-rave en petits dés.

FRANÇAIS

FAIRE RÉCHAUFFER

Votre four micro-ondes permet de faire réchauffer les aliments bien plus rapidement que le four traditionnel ou la table de cuisson.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau ci-dessous. Le calcul des temps de réchauffage dans le tableau est basé sur une température ambiante comprise entre +18 et +20 °C pour les liquides et sur une température comprise entre +5 et +7 °C pour les aliments réfrigérés.

Disposition et cuisson à couvert

Évitez de faire réchauffer de trop grandes quantités d'aliments seul d'un coup (ex. : grosse pièce de viande) afin de garantir une cuisson uniforme et à cœur. Il vaut mieux faire réchauffer de petites quantités en plusieurs fois.

Puissances et mélange

Certains aliments peuvent être réchauffés à 900 W alors que d'autres doivent l'être à 600 W, 450 W ou même 300 W.
Consultez les tableaux pour plus de renseignements.
Pour faire réchauffer des aliments délicats, en grande quantité ou se réchauffant très rapidement (ex. : tartelettes), il est préférable d'utiliser une puissance faible.
Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez de nouveau avant de servir.
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Pour éviter toute projection bouillante de liquides et donc d'éventuelles brûlures, remuez avant, pendant et après la cuisson. Laissez-les reposer dans le four micro-ondes le temps recommandé. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un bâtonnet en verre dans les liquides. Évitez de faire surchauffer les aliments (au risque de les détériorer). Il vaut mieux sous-estimer le temps de cuisson et rajouter quelques minutes supplémentaires le cas échéant.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous faites réchauffer un type d'aliment pour la première fois, notez le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
Vérifiez toujours que les aliments réchauffés sont uniformément chauds.
Laissez les aliments reposer pendant un court laps de temps après le réchauffage pour que la température s'homogénéise.
Le temps de repos recommandé après le réchauffage est généralement compris entre 2 et 4 minutes (à moins qu'un autre temps ne soit indiqué dans le tableau).
Soyez particulièrement vigilant lorsque vous faites réchauffer des liquides ou des aliments pour bébé. Reportez-vous également au chapitre sur les consignes de sécurité.

FAIRE RÉCHAUFFER DES LIQUIDES

Une fois le cycle terminé, laissez toujours reposer les liquides au moins 20 secondes à l'intérieur du four afin que la température s'homogénéise. Remuez SYSTÉMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson écoulé (et pendant la cuisson si nécessaire). Pour éviter toute projection de liquide bouillant, et donc toute brûlure, placez une cuillère ou un bâtonnet en verre dans les boissons et remuez avant, pendant et après le réchauffage.

FAIRE RÉCHAUFFER DES ALIMENTS POUR BÉBÉ

ALIMENTS POUR BÉBÉ :
Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage ! Laissez reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez de nouveau et vérifiez la température. Température de service recommandée : entre 30 et 40 °C.
LAIT POUR BÉBÉ :
Versez le lait dans un biberon en verre stérilisé. Faites réchauffer sans couvrir. Ne faites jamais chauffer un biberon encore muni de sa tétine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez-le bien avant de le laisser reposer quelques instants, puis secouez-le à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébé avant de les servir. Température de service recommandée : env. 37 °C.

REMARQUE :

Les aliments pour bébé doivent être soigneusement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure.
Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Faire réchauffer des aliments et du lait pour bébé

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos (min)	Consignes
Aliments pour bébé (légumes + viande)	190 g	600 W	30 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Bouillie pour bébé (céréales + lait + fruits)	190 g	600 W	20 s.	2-3	Versez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Faites cuire à couvert. Remuez après la cuisson. Laissez reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, remuez bien et vérifiez la température.
Lait pour bébé	100 ml 200 ml	300 W	30 à 40 s. 1 min à 1 min et 10 s	2-3	Remuez ou agitez bien avant de verser le tout dans un biberon en verre stérilisé. Placez le récipient au centre du plateau. Faites cuire le tout sans couvrir. Agitez bien et laissez reposer le tout pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, agitez bien et vérifiez la température.

Faire réchauffer des liquides et des aliments

Reportez-vous aux puissances et temps de cuisson figurant dans le tableau suivant pour connaître les temps de chauffe adaptés à chaque type d'aliment.

Type d'aliment	Quantité	Puissance	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Boissons (café, thé et eau)	150 ml (1 tasse) 300 ml (2 tasses) 450 ml (3 tasses) 600 ml (4 tasses)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Versez la boisson dans les tasses et faites réchauffer sans couvrir. Pour faire réchauffer une tasse, placez-la au centre, 2 tasses, placez-les l'une en face de l'autre et 3 tasses, disposez-les en cercle. Laissez-les reposer dans le four à micro-ondes le temps nécessaire et remuez bien.
Soupe (réfrigérée)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Versez la soupe dans une assiette creuse ou un bol en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez bien après le réchauffage. Remuez de nouveau avant de servir.
Plat mijoté (réfrigéré)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Placez le plat mijoté dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Pâtes en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	3½-4½	3	Placez les pâtes (ex. : spaghetti ou pâtes aux œufs) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez-les de film étirable spécial micro-ondes. Remuez avant de servir.
Pâtes farcies en sauce (réfrigérées)	350 g	600 W	4-5	3	Mettez les pâtes farcies (ex. : ravioli, tortellini) dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique. Remuez de temps en temps pendant le réchauffage, puis de nouveau avant de laisser reposer et de servir.
Plat préparé (réfrigérés)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Placez le plat réfrigéré composé de 2 à 3 aliments sur une assiette en céramique. Recouvrez le tout de film étirable spécial micro-ondes.
Fondue savoyarde prête à servir (réfrigérée)	400 g	600 W	6-7	1-2	Mettez la fondue savoyarde prête à servir dans une cocotte en Pyrex de taille adéquate et couvrez. Remuez de temps en temps pendant et après le réchauffage. Remuez bien avant de servir.

FAIRE DÉCONGELER

Les micro-ondes constituent un excellent moyen de décongeler les aliments. Elles permettent de faire décongeler progressivement les aliments en un temps record. Cela peut se révéler fort utile si vous recevez du monde à l'improviste.

La volaille doit être entièrement décongelée avant cuisson. Retirez toute attache métallique et tout emballage de la volaille afin de permettre au liquide produit pendant la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments congelés dans un plat sans couvrir. Retournez à la moitié du temps de décongélation, videz le liquide et retirez les abats dès que possible. Vérifiez les aliments de temps à autre afin de vous assurer qu'ils ne chauffent pas. Si les parties les plus fines des aliments commencent à cuire pendant la décongélation, protégez-les en les enveloppant de fines bandes d'aluminium.

Si la volaille commence à cuire en surface, arrêtez la décongélation et laissez reposer pendant 20 minutes avant de la poursuivre.

Laissez le poisson, la viande et la volaille reposer afin de compléter la phase de décongélation. Le temps de repos pour une décongélation complète dépend du poids de l'aliment. Reportez-vous au tableau ci-dessous.

Conseil : les aliments fins se décongèlent mieux que les aliments plus épais et de petites quantités se décongèlent plus rapidement que des grandes. Tenez compte de cette différence pendant vos opérations de congélation et de décongélation des aliments.

Pour faire décongeler des aliments dont la température est comprise entre -18 et -20 °C, suivez les instructions figurant dans le tableau ci-contre.

Tous les aliments doivent être décongelés à l'aide de la fonction de décongélation (180 W).

Type d'aliment	Quantité	Temps (min)	Temps de repos (min)	Consignes
Viande				
Boeuf	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Placez la viande dans une assiette plate en céramique. Protégez les parties les plus fines avec de l'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Escalopes de porc	250 g	7-8		
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	14-15	15-60	Posez tout d'abord les morceaux de poulet côté peau vers le bas (ou côté poitrine vers le bas dans le cas d'un poulet entier) dans une assiette plate en céramique. Recouvrez les parties les plus fines (ex. : ailes et extrémités) d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	32-34		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6-7	10-25	Placez le poisson surgelé au centre d'une assiette plate en céramique. Glissez les parties les plus fines sous les plus épaisses. Recouvrez les extrémités les plus fines des filets et la queue du poisson entier d'aluminium. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Poisson entier	400 g	11-13		
Fruits				
Baies	300 g	6-7	5-10	Disposez les fruits dans un récipient rond en verre et à fond plat (de grand diamètre).
Pain				
Petits pains (env. 50 g)	2 parts 4 parts	1-1½ 2½-3	5-20	Disposez les petits pains en cercle (ou le pain entier à plat) sur du papier absorbant, au centre du plateau tournant. Retournez à la moitié du temps de décongélation.
Tartine/Sandwich	250 g	4-4½		
Pain complet (farine de blé et de seigle)	500 g	7-9		

GRIL

L'élément chauffant du gril est situé sous la paroi supérieure du four. Ils fonctionnent lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de dorer uniformément les aliments. Le préchauffage du gril pendant 4 minutes permet de faire dorer les aliments plus rapidement.

Ustensiles pour la cuisson au gril :
Les ustensiles doivent résister aux flammes ; ils peuvent donc contenir du métal. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson au gril :
Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon fumé, filets de poisson, sandwiches et tous types de tartine garnie.

Remarque importante :
Lorsque seul le mode gril est utilisé, rappelez-vous que les aliments doivent être mis sur la grille supérieure, sauf indications contraires.

CUISSON COMBINÉE

Ce mode associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson des micro-ondes. Il fonctionne uniquement lorsque la porte est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de faire dorer les aliments uniformément. Trois modes de cuisson combinée sont disponibles sur ce modèle :
600 W + gril, 450 W + gril et 300 W + gril.

Ustensiles pour la cuisson en mode combiné
Utilisez des ustensiles qui laissent passer les micro-ondes. Les ustensiles doivent résister aux flammes. N'utilisez pas d'ustensiles métalliques en mode combiné. N'utilisez pas d'ustensiles en plastique, car ils pourraient fondre.

Aliments convenant à la cuisson en mode combiné :
Les aliments convenant à la cuisson combinée comprennent tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (ex. : pâtes cuites) ainsi que les aliments devant dorer en surface et donc nécessitant un temps de cuisson court. Ce mode peut également être utilisé pour des aliments plus épais qui gagnent en saveur lorsque leur surface est croustillante et dorée (ex. : morceaux de poulet à retourner à mi-cuisson). Reportez-vous au tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

Remarque importante :
Lorsque vous utilisez le mode combiné (Combi), les aliments doivent être placés sur la grille supérieure, sauf indications contraires. Sinon, placez-les directement sur le plateau tournant. Reportez-vous aux consignes du tableau suivant. Les aliments doivent être retournés à mi-cuisson pour être dorés des deux côtés.

Guide de cuisson au gril pour aliments frais

Préchauffez le gril (fonction Gril) pendant 2 à 3 minutes.
Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les consignes relatives à la cuisson au gril.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Tartines grillées	4 parts (25 g/ tartine)	gril seul	2-3	1-2	Placez les tartines côte à côte sur la grille supérieure.
Tomates grillées	400 g (2 parts)	300 W + Gril	5-6	-	Coupez les tomates en deux. Parsemez-les d'un peu de fromage. Disposez-les en cercle dans un plat en Pyrex. Placez-les sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine tomate-fromage	4 parts (300 g)	300 W + Gril	4-5	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Tartine hawaï (jambon, ananas, tranches de fromage)	4 parts (500 g)	300 W + Gril	5-6	-	Faites d'abord griller les tranches de pain. Placez la tartine garnie sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pommes de terre au four	500 g	600 W + Gril	7-8	-	Coupez les pommes de terre en deux. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure, côté chair tourné vers le gril.
Gratin de pommes de terre/ légumes (réfrigéré)	450 g	450 W + Gril	9-11	-	Mettez le gratin frais dans un petit plat en Pyrex. Placez le plat sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
Pommes au four	2 pommes (environ 400 g)	300 W + Gril	7-8	-	Retirez le cœur des pommes et farcissez-les de raisins secs et de confiture. Parsemez d'amandes effilées. Disposez les pommes dans un plat en Pyrex. Placez le plat directement sur la grille inférieure.
Morceaux de poulet	500 g (2 parts)	300 W + Gril	8-10	6-8	Badigeonnez les morceaux de poulet d'huile et d'épices. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Steaks (à point)	400 g (2 parts)	gril seul	10-14	8-12	Badigeonnez les steaks d'huile. Disposez-les en cercle sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.
Poisson grillé	400 à 500 g	300 W + Gril	5-7	5½-6½	Badigeonnez le poisson d'huile, puis ajoutez des herbes et des épices. Placez deux poissons côte à côte (tête contre queue) sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après le passage sous le gril.

CONVECTION

La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à air chaud.
L'élément chauffant et le ventilateur sont situés sur la paroi du fond afin de permettre à l'air chaud de circuler.

Ustensiles pour la cuisson par convection :
tous les ustensiles, moules et plaques à pâtisserie que vous utilisez d'habitude dans un four à convection traditionnel peuvent être utilisés.

Aliments convenant à la cuisson par convection :
tous les biscuits, les petits pains et les gâteaux peuvent être cuits de cette manière ainsi que les gâteaux aux fruits, la pâte à choux et les soufflés.

MICRO-ONDES + CONVECTION

Ce mode associe l'énergie des micro-ondes à l'air chaud, ce qui réduit le temps de cuisson tout en donnant aux aliments un aspect doré et une surface croustillante. La cuisson par convection est le mode de cuisson employé dans les fours traditionnels à chaleur tournante munis d'un ventilateur sur la paroi du fond.

Ustensiles pour la cuisson micro-ondes + convection :
doivent laisser passer les micro-ondes, doivent être adaptés à la cuisson au four traditionnel (ex. : ustensiles en verre, terre cuite ou porcelaine sans ornements métalliques et décrits dans la cuisson micro-ondes + gril).

Aliments convenant à la cuisson micro-ondes + convection :
viandes, volailles ainsi que plats en cocotte et gratins, gâteaux de Savoie, gâteaux aux fruits, tartes, crumbles, légumes grillés, scones et pains.

Guide de cuisson par convection pour les aliments frais et surgelés

Faites préchauffer le four à convection à la température désirée à l'aide de la fonction de préchauffage automatique. Reportez-vous aux puissances et aux temps de cuisson figurant dans ce tableau pour connaître les instructions relatives à la cuisson par convection.

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
PIZZA Pizza surgelée (déjà cuite)	300 à 400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Placez la pizza sur la grille supérieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
PÂTES Lasagnes surgelées	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Placez-les dans un plat en Pyrex de taille adéquate ou laissez-les dans leur emballage d'origine (si celui-ci est conçu pour la cuisson aux micro-ondes et au four traditionnel). Placez le gratin de pâtes encore surgelé sur la grille hauteur mini. Laissez reposer 2 à 3 minutes une fois la cuisson terminée.
VIANDE Rôti d'agneau (à point)	1200 à 1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Badigeonnez l'agneau d'huile et saupoudrez de poivre, sel et paprika. Placez la viande sur la grille inférieure, côté gras vers le bas. Après cuisson, recouvrez la viande d'aluminium et laissez reposer 10 à 15 minutes.
Poulet rôti	1000 à 1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Badigeonnez le poulet d'huile et saupoudrez d'épices. Placez tout d'abord le poulet poitrine vers le bas, puis vers le haut sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_FR.indd 43 2012-03-02 4:04:43

Aliments frais	Quantité	Puissance	Temps pour le 1er côté (en min)	Temps pour le 2ème côté (en min)	Consignes
PAIN Petits pains frais	6 morceaux (350 g)	100 W+ 180 °C	8-10	-	Disposez les petits pains en cercle sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes.
Pain à l'ail (réfrigéré, précuit)	200 g (1)	180 W + 220 °C	8-10	-	Placez la baguette surgelée sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure. Laissez reposer 2 à 3 minutes après la cuisson.
GÂTEAU Tarte aux pommes (pâte fraîche)	500 g	180 °C uniquement	38-43	-	Versez la pâte fraîche dans un petit moule rectangulaire en métal à revêtement noir de 25 cm. Placez le moule sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 à 10 minutes après la cuisson.
Mini muffins (pâte fraîche)	12 x 30 g (350 à 400 g)	200 °C uniquement	17-23	-	Répartissez uniformément la pâte fraîche dans des moules à muffins en papier. Placez les plats sur la grille inférieure. Laissez reposer 5 minutes après la cuisson.
Cookies (pâte fraîche)	200 à 250 g	200 °C uniquement	15-20	-	Placez les croissants surgelés sur du papier sulfurisé sur la grille inférieure.
Gâteau surgelé	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Placez le gâteau surgelé directement sur la grille inférieure. Une fois la décongélation et le préchauffage terminés, laissez reposer pendant 15 à 20 minutes.

CONSEILS SPÉCIAUX

FAIRE FONDRE DU BEURRE

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez le récipient d'un couvercle en plastique.

Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W jusqu'à ce que le beurre ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DU CHOCOLAT

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W jusqu'à ce que le chocolat ait entièrement fondu.

Remuez une ou deux fois en cours de cuisson. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

FAIRE FONDRE DU MIEL CRISTALLISÉ

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W jusqu'à ce que le miel ait entièrement fondu.

FAIRE FONDRE DE LA GÉLATINE

Faites tremper des feuilles de gélatine (10 g) pendant 5 minutes dans de l'eau froide.

Placez la gélatine égouttée dans un petit bol en Pyrex.

Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.

Remuez une fois fondue.

CONFECTIONNER UN GLAÇAGE (POUR GÂTEAUX)

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites cuire à découvert dans une cocotte en Pyrex pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage devienne transparent. Remuez deux fois en cours de cuisson.

FAIRE DE LA CONFITURE

Mettez 600 g de fruits (ex. : mélange de fruits) dans une cocotte en Pyrex et couvrez. Ajoutez 300 g de sucre spécial confiture et remuez bien.

Faites cuire à couvert pendant 10 à 12 minutes à 900 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson. Videz directement dans de petits pots à confiture munis de couvercles quart de tour. Laissez reposer 5 minutes.

FAIRE UN PUDDING

Mélangez la préparation pour pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez une cocotte en Pyrex de taille adaptée et munie d'un couvercle.

Couvrez et faites cuire pendant 6 minutes 30 à 7 minutes 30 à 900 W.

Remuez plusieurs fois en cours de cuisson.

FAIRE DORER DES AMANDES EFFILÉES

Disposez uniformément 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.

Remuez-les plusieurs fois pendant 3 minutes 30 à 4 minutes 30 à 600 W au cours du brunissage.

Laissez reposer dans le four pendant 2 à 3 minutes. Utilisez des maniques pour sortir le plat du four.

NETTOYAGE DU FOUR MICRO-ONDES

Pour empêcher l'accumulation de graisses et de résidus d'aliments, nettoyez régulièrement les éléments suivants :

- Les surfaces intérieures et extérieures
- La porte et les joints d'étanchéité
- Le plateau tournant et l'anneau de guidage

☛ **Veillez TOUJOURS** à ce que les joints de la porte soient propres et à ce que celle-ci ferme correctement.

☛ En négligeant la propreté de votre four, vous risquez d’en détériorer les surfaces et par conséquent, d’en réduire la durée de vie et de créer des situations dangereuses.

1. Nettoyez l'extérieur avec un chiffon doux et de l'eau savonneuse tiède. Rincez et séchez.
2. Retirez les projections et autres traces tenaces adhérant aux parois ou sur l'anneau de guidage à l'aide d'un tissu imbibé d'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Si votre four est très sale ou si une odeur désagréable s'en dégage, placez une tasse d'eau citronnée sur le plateau et faites-la chauffer pendant dix minutes à pleine puissance.
4. Nettoyez le plateau si nécessaire, ce dernier étant adapté au lave-vaisselle.

Ne laissez JAMAIS s'écouler d’eau dans les orifices de ventilation. **N'utilisez JAMAIS** de produits abrasifs ou de solvants chimiques. Nettoyez avec un soin tout particulier les joints de la porte afin qu'aucune particule :

- ne s'y accumule ;
- ne nuise à l'étanchéité de la porte.

Nettoyez l'intérieur du four micro-ondes après chaque utilisation avec un produit de nettoyage non agressif ; laissez le four refroidir au préalable pour éviter toute blessure.

Les instructions relatives aux éléments de cuisson, aux plaques de cuisson et au four doivent mentionner qu'aucun nettoyeur vapeur ne doit être utilisé.

RANGEMENT ET ENTRETIEN DU FOUR MICRO-ONDES

Pour le rangement ou la réparation de votre four micro-ondes, vous devez respecter quelques précautions simples.
N'utilisez pas le four si la porte ou ses joints sont endommagés :

- Charnière cassée
- Joints détériorés
- Habillage déformé ou embouti

Seul un technicien spécialisé en micro-ondes est habilité à effectuer ces réparations.

☛ **Ne retirez** JAMAIS l'habillage du four. Si le four est en panne et nécessite une intervention technique, ou si vous doutez de son état :

- débranchez-le de l'alimentation ;
- appelez le service après-vente le plus proche.

Si vous souhaitez entreposer temporairement votre four, choisissez un endroit sec et non poussiéreux.

- **Pourquoi ?** La poussière et l'humidité risquent de détériorer certains éléments du four.

FRANÇAIS

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

SAMSUNG s'efforce sans cesse d'améliorer ses produits. Les caractéristiques et le mode d'emploi de ce produit peuvent être modifiés sans préavis.

Alimentation	230 V ~ 50 Hz CA
Puissance Puissance maximale Micro-ondes Gril (élément chauffant) Convection (élément chauffant)	 2700 W 1400 W 1250 W 1850 W maxi.
Puissance de sortie	100 W / 900 W - 6 niveaux (IEC-705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Dimensions (L x P x H) Extérieures Intérieures	 517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231,5 mm
Capacité	1,0 pied cube
Poids Net	 18,0 kg env.

REMARQUE

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_FR.indd 46 2012-03-02 4:04:43

REMARQUE

REMARQUE

FRANÇAIS

DES QUESTIONS OU DES COMMENTAIRES?

PAYS	TÉLÉPHONE	OU SUR INTERNET
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code N° : DE68-03900B-01

CE108MDF

Microwave Oven

Owner's Instructions & Cooking Guide

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

USING THIS INSTRUCTION BOOKLET

You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contain valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

IMPORTANT SAFETY INFORMATION

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS.
READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.
Before using the oven, confirm that the following instructions are followed.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

LEGEND FOR SYMBOLS AND ICONS

WARNING	Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.
CAUTION	Hazards or unsafe practices that may result in minor personal injury or property damage.

- Warning; Fire hazard
- Warning; Hot surface
- Warning; Electricity
- Warning; Explosive material

- Do NOT attempt.
- Follow directions explicitly.
- Do NOT disassemble.
- Unplug the power plug from the wall socket.
- Do NOT touch.
- Make sure the machine is grounded to prevent electric shock.
- Important
- Call the service center for help.
- Note

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY.

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

(a) Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

(b) Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

(c) Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

(1) Door (bent)

(2) Door hinges (broken or loose)

(3) Door seals and sealing surfaces

(d) The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

This product is a Group 2 Class B ISM equipment. The definition of group 2 which contains all ISM equipment in which radio-frequency energy is intentionally generated and/or used in the form of electromagnetic radiation for the treatment of material, and EDM and arc welding equipment.
For Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

Make sure that these safety precautions are obeyed at all times.

	WARNING				
	Only qualified staff should be allowed to modify or repair the microwave oven.	✓	✓	✓	✓
	Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.	✓	✓	✓	✓
	For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.	✓	✓	✓	✓
	Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.	✓	✓	✓	✓
	This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.	✓	✓	✓	✓
	Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.	✓	✓	✓	✓
	Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.	✓	✓	✓	✓
	In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.	✓	✓	✓	✓
	Do not touch the power plug with wet hands.	✓	✓	✓	✓
	Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.	✓	✓	✓	✓
	Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object. (Counter top model only)	✓	✓		
	Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.	✓	✓	✓	✓
	Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.	✓	✓		✓
	Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.	✓	✓	✓	
	Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.	✓	✓	✓	
	Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.	✓	✓	✓	✓
	Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.	✓	✓		
	Do not pour or directly spray water onto the oven.	✓	✓		
	Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.	✓	✓	✓	
	Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.	✓	✓		
	Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance	✓	✓	✓	✓
	The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.	✓	✓	✓	✓
	Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.	✓		✓	✓
	The microwave oven is intended to be used on the counter or counter top use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet. (Counter top model only)	✓	✓	✓	✓
	WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.	✓	✓	✓	✓

Icon	Instruction				
★	**WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.	✓	✓	✓	✓
★	This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.	✓	✓	✓	✓
⊘	**WARNING:** Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.	✓	✓	✓	
⊘	**WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.	✓		✓	✓
⊘	**WARNING:** Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.	✓		✓	
★	**WARNING:** Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling,therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions: • Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes. • Cover with a clean, dry dressing. • Do not apply any creams, oils or lotions.	✓	✓	✓	✓
★	During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.	✓		✓	✓

Icon	Instruction				
★	**WARNING:** The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns;			✓	
★	The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.	✓	✓	✓	✓
★	This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.	✓	✓	✓	✓
★	Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.	✓	✓	✓	✓
★	This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible. If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.	✓	✓	✓	✓
⊘	During cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away (Cleaning function model only)		✓	✓	
⊘	Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning. (Cleaning function model only)	✓	✓	✓	✓
★	Appliance should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules. (Built-in model only.)	✓	✓	✓	✓
✆	If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.		✓		
☛	Warning: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.		✓		
☛	The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.		✓		
☛	The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.		✓		

CAUTION				
Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc. Remove wire twist ties from paper or plastic bags. Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.	✓		✓	✓
When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;	✓		✓	
Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.	✓		✓	✓
Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.	✓		✓	✓
If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames;	✓		✓	✓
The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed;	✓	✓		✓
Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.	✓	✓		
Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.			✓	✓
Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.	✓		✓	
Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.			✓	
Do not touch heating elements or interior oven walls until the oven has cooled down.			✓	
Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.			✓	
Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.			✓	
Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.	✓			✓
Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.	✓			✓
Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual (see Installing Your Microwave Oven)	✓		✓	
Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.	✓	✓	✓	

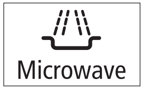
CONTENTS

Using this instruction booklet 2
Important safety information 2
Legend for symbols and icons 2
Precaution to avoid possible exposure to excessive microwave energy. ...2
Important safety instructions 3
"Quick" look-up guide 6
Oven 7
Control panel 7
Accessories 8
Installing your microwave oven 9
Setting the time 9
Checking that your oven is operating correctly 10
How a microwave oven works 10
What to do if you are in doubt or have a problem 11
Cooking/Reheating 11
Power levels and time variations 12
Stopping the cooking 12
Adjusting the cooking time 12
Using the auto reheat feature 13
Using the steam cleaning 14
Using the power defrost feature 15
Using the indian recipe feature 16
Using crust plate 26
Crusty plate settings 27
Multistage cooking 28
Fast preheating the oven 29
Cooking by convection 29
Grilling 30
Choosing the accessories 31
Spit-roasting 31
Using the vertical multi-spit 32
Combining microwaves and the grill 33
Combining microwaves and convection 33
Safety-locking your microwave oven 34
Switching the beeper off 34
Cookware guide 35
Cooking guide 36
Cleaning your microwave oven 45
Storing and repairing your microwave oven 45
Technical specifications 46

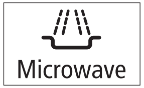
"QUICK" LOOK-UP GUIDE

I want to cook some food.

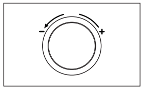
1. Place the food in the oven.
   Press the **Microwave** () button.



2. Press the **Microwave** () button until the appropriate power level is displayed.

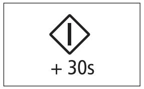


3. Select the cooking time by turning the **dial knob** as required.

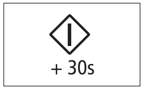


4. Press **Start** () button.

   Result: Cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

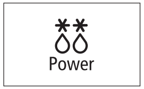


I want to add an extra 30 seconds
Leave the food in the oven.
Press **+30s** button one or more times for each extra 30 seconds that you wish to add.

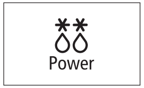


I want to Power defrost some food

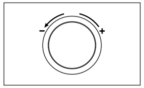
1. Place the frozen food in the oven.
   Press the **Power Defrost** () button.



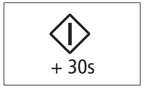
2. Select the food category by pressing the **Power Defrost** () button, until the desired food category is selected.



3. Select the weight by turning the **dial knob** as required.



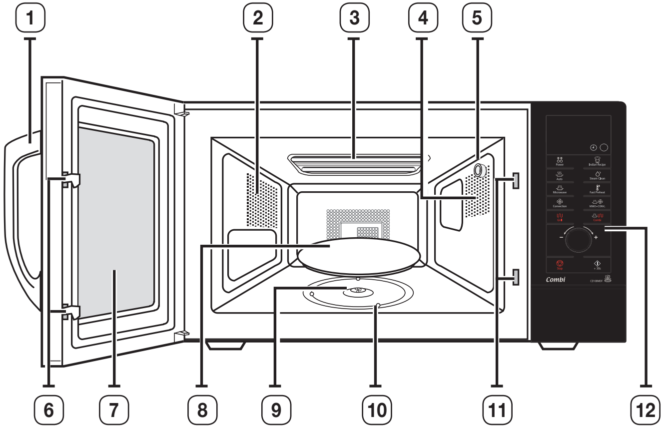
4. Press **Start** (◇) button.



Result: Defrosting starts.

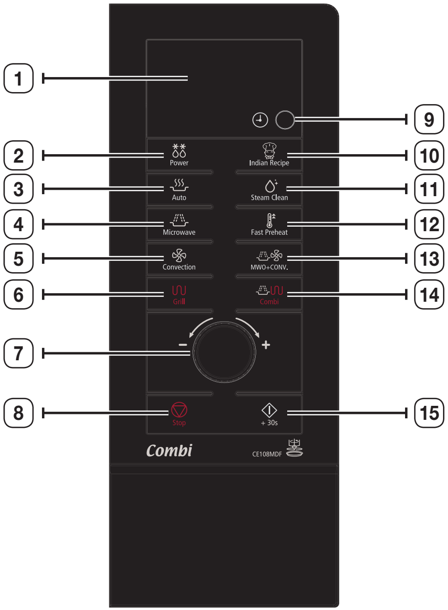
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

OVEN



1. DOOR HANDLE
2. VENTILATION HOLES
3. HEATING ELEMENT
4. VENTILATION HOLES
5. WATER BOWL HOLDER
6. DOOR LATCHES
7. DOOR
8. TURNTABLE
9. COUPLER
10. ROLLER RING
11. SAFETY INTERLOCK HOLES
12. CONTROL PANEL

CONTROL PANEL



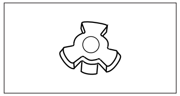
1. DISPLAY
2. POWER DEFROST FEATURE BUTTON
3. AUTO REHEAT FEATURE BUTTON
4. MICROWAVE BUTTON
5. CONVECTION BUTTON
6. GRILL BUTTON
7. DIAL KNOB (Cook time, Weight and serving size)
8. STOP/CANCEL BUTTON
9. CLOCK SETTING BUTTON
10. INDIAN RECIPE BUTTON
11. STEAM CLEAN BUTTON
12. AUTO FAST PREHEAT SELECTION BUTTON
13. MICROWAVE+CONVECTION BUTTON
14. COMBI BUTTON
15. START/+30s BUTTON

ACCESSORIES

Depending on the model that you have purchased, you are supplied with several accessories that can be used in a variety of ways.

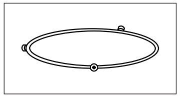
1. **Coupler**, to be placed correctly over the motor shaft in the base of the oven.

   Purpose: The coupler rotates the turntable.



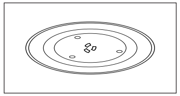
2. **Roller ring**, to be placed in the center of the oven.

   Purpose: The roller ring supports the turntable.



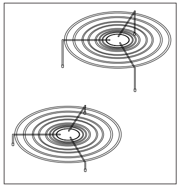
3. **Turntable**, to be placed on the roller ring with the center fitting on to the coupler.

   Purpose: The turntable serves as the main cooking surface; it can be easily removed for cleaning.



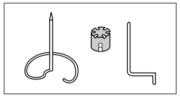
4. **High rack, Low rack**, to be placed on the turntable.

   Purpose: The metal racks can be used to cook two dishes at the same time. A small dish may be placed on the turntable and a second dish on the rack. **The metal racks can be used in grill, convection and combination cooking.**



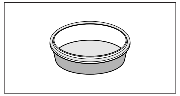
5. **Roasting spit, Coupler Barbecue and Skewer**, to be placed in the glass bowl.

   Purpose: The roasting spit is a convenient way of barbecuing a chicken, as the meat does not have to be turned over. It can be used for grill combination cooking.



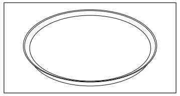
6. **Glass bowl**, to be placed on the turntable.

   Purpose: Roasting stand is placed on the glass bowl.



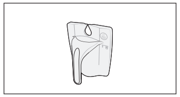
7. **Crust plate,** to be placed on the turntable.

   Purpose: The crust plate is used to brown bottom of food by using the microwave or grill combination cooking modes and to keep pastry and pizza dough crispy.



8. **Clean water bowl**, to be placed in the right side of the oven.

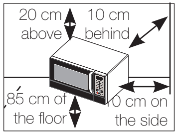
   Purpose: The water bowl can be used to clean**.**



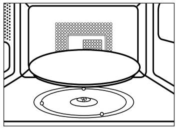
INSTALLING YOUR MICROWAVE OVEN

Place the oven on a flat level surface 85 cm above the floor. The surface should be strong enough to safely bear the weight of the oven.

1. When you install your oven, make sure there is adequate ventilation for your oven by leaving at least 10 cm (4 inches) of space behind and, on the sides of the oven and 20 cm (8 inches) of space above.



2. Remove all packing materials inside the oven.
   Install the roller ring and turntable.
   Check that the turntable rotates freely.



3. This microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.
For your personal safety, plug the cable into a 3-pin, 230 Volt, 50 Hz, AC earthed socket. If the power cable of this appliance is damaged, it must be replaced by a special cable.

Do not install the microwave oven in hot or damp surroundings like next to a traditional oven or radiator. The power supply specifications of the oven must be respected and any extension cable used must be of the same standard as the power cable supplied with the oven.
Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your microwave oven for the first time.

SETTING THE TIME

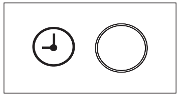
Your microwave oven has an inbuilt clock. When power is supplied, “:0”, “88:88” or “12:00” is automatically displayed on the display.
Please set the current time. The time can be displayed in either the 24- hour or 12-hour notation. You must set the clock:

- When you first install your microwave oven
- After a power failure

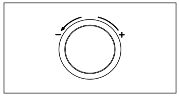
Do not forget to reset the clock when you switch to and from summer and winter time.

1.

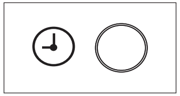
To display the time in the...	Then press the Clock button...
12-hour notation	Once
24-hour notation	Twice



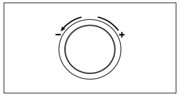
2. Turn the **dial knob** to set the hour.



3. Press the **Clock** button.

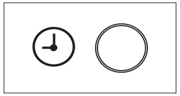


4. Turn the **dial knob** to set the minute.



5. When the right time is displayed, press the **Clock** button to start the clock.

   Result: The time is displayed whenever you are not using the microwave oven.



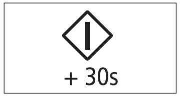
CHECKING THAT YOUR OVEN IS OPERATING CORRECTLY

The following simple procedure enables you to check that your oven is working correctly at all times. If you are in doubt, refer to the section entitled “What to Do if You are in Doubt or Have a Problem” on the page.

The oven must be plugged into an appropriate wall socket. The turntable must be in position in the oven. If a power level other than the maximum (100% - 900 W) is used, the water takes longer to boil.

Open the oven door by pulling the handle on the right side of the door. Place a glass of water on the turntable. Close the door.

Press the **Start** (◇) button and set the time to 4 or 5 minutes, by pressing the **Start** (◇) button the appropriate number of times.



Result: The oven heats the water for 4 or 5 minutes.
The water should then be boiling.

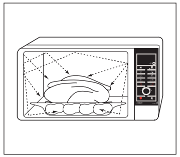
HOW A MICROWAVE OVEN WORKS

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves; the energy released enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.
You can use your microwave oven to:

- Defrost
- Reheat
- Cook

Cooking Principle

1. The microwaves generated by the magnetron reflected at cavity and are distributed uniformly as the food rotates on the turntable. The food is thus cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed by the food up to a depth of about 1 inch (2.5 cm). Cooking then continues as the heat is dissipated within the food.
3. Cooking times vary according to the container used and the properties of the food:
   - Quantity and density
   - Water content
   - Initial temperature (refrigerated or not)



As the centre of the food is cooked by heat dissipation, cooking continues even when you have taken the food out of the oven. Standing times specified in recipes and in this booklet must therefore be respected to ensure:

- Even cooking of the food right to the centre
- The same temperature throughout the food

WHAT TO DO IF YOU ARE IN DOUBT OR HAVE A PROBLEM

Becoming familiar with a new appliance always takes a little time. If you have any of the problems listed below, try the solutions given. They may save you the time and inconvenience of an unnecessary service call.

The following are normal occurrences.

- Condensation inside the oven
- Air flow around the door and outer casing
- Light reflection around the door and outer casing
- Steam escaping from around the door or vents

The food is not cooked at all

- Have you set the timer correctly and pressed the **Start** () button?
- Is the door closed?
- Have you overloaded the electric circuit and caused a fuse to blow or a breaker to be triggered.

The food is either overcooked or undercooked

- Was the appropriate cooking length set for the type of food?
- Was an appropriate power level chosen?

Sparking and cracking occur inside the oven (arcing)

- Have you used a dish with metal trimmings?
- Have you left a fork or other metal utensil inside the oven?
- Is aluminum foil too close to the inside walls?

The oven causes interference with radios or televisions

- Slight interference may be observed on televisions or radios when the oven is operating. This is normal.
  - Solution: Install the oven away from televisions, radios and aerials.
- If interference is detected by the oven's microprocessor, the display may be reset.
  - Solution: Disconnect the power plug and reconnect it. Reset the time.

"E - 24" message indicates

- The "E - 24" message is automatically activated prior to the microwave oven overheating. Should the "E - 24" message be activated, then depress the "Stop/Cancel" key to utilize the initialization mode.

If the above guidelines do not enable you to solve the problem, then contact your local SAMSUNG customer serivice centre.
Please have the following information read;

- The model and serial numbers, normally printed on the rear of the oven
- Your warranty details
- A clear description of the problem

Then contact your local dealer or SAMSUNG aftersales service.

COOKING/REHEATING

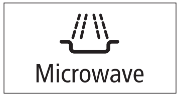
The following procedure explains how to cook or reheat food.

ALWAYS check your cooking settings before leaving the oven unattended.

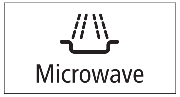
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door. Never switch the microwave oven on when it is empty.

1. Press the **Microwave** () button.

   Result: The following indications are displayed: (microwave mode)

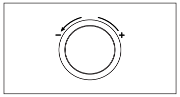


2. Select the appropriate power level by pressing the **Microwave** () button again until the corresponding output power is displayed. Refer to the power level table below for further details.



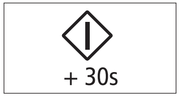
3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.

   Result: The cooking time is displayed.



4. Press the **Start** () button.

   Result: The oven light comes on and the turntable starts rotating. Cooking starts and when it has finished:
   - The oven beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.



If you would like to know the current Power Level of the oven cavity, press **Microwave** () button once. If you would like to change the power level during cooking, press the **Microwave** () button twice or more times to select the desired power level.

Quick Start:

If you wish to heat a dish for a short period of time at maximum power (900 W), you can also simply press the **Start** () button once for each 30 seconds of cooking time. The oven starts immediately.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 11 2012-03-02 1:49:43

POWER LEVELS AND TIME VARIATIONS

The power level function enables you to adapt the amount of energy dissipated and thus the time required to cook or reheat your food, according to its type and quantity. You can choose between six power levels.

Power Level	Percentage	Output
HIGH	100 %	900 W
MEDIUM HIGH	67 %	600 W
MEDIUM	50 %	450 W
MEDIUM LOW	33 %	300 W
DEFROST	20 %	180 W
LOW	11 %	100 W

The cooking times given in recipes and in this booklet correspond to the specific power level indicated.

If you select a...	Then the cooking time must be...
Higher power level Lower power level	Decreased Increased

STOPPING THE COOKING

You can stop cooking at any time so that you can:

- Check the food
- Turn the food over or stir it
- Leave it to stand

To stop the cooking...	Then...
Temporarily	Open the door. **Result:** Cooking stops. To resume cooking, close the door again and press the **Start** (◇) button.
Completely	Press the **Stop** button. **Result:** Cooking stops. If you wish to cancel the cooking settings, press the **Stop** button again.

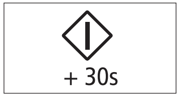
ADJUSTING THE COOKING TIME

You can increase the cooking time by pressing the +30s button once for each 30 seconds to be added.

- Check how cooking is progressing at any time simply by opening the door
- Increase the remaining cooking time

To increase the cooking time of your food, press the **Start** (◇) button once for each 30 seconds that you wish to add.

- Example: To add three minutes, press the **Start** (◇) button six times.



USING THE AUTO REHEAT FEATURE

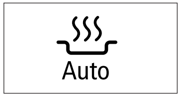
The four Auto Reheat ( ) features provide four pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.

You can adjust the size of the serving by turning the dial knob.

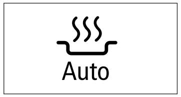
☛ Use only recipients that are microwave-safe.

Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

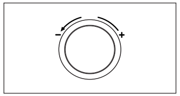
1. Press the **Auto Reheat** ( ) button.



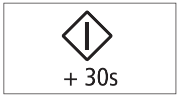
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Auto Reheat** ( ) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.



3. Select the size of the serving by turning the **dial knob**.



4. Press the **Start** ( ) button.



Result: The food is cooked according to the preprogrammed setting selected.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times.
  The oven will then beep one time per minute.

The following table presents the various Auto Reheat & Cook Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Programmes no 1 and 2 are running with microwave energy only.
Programmes no 3 and 4 are running with a combination of microwaves and convection.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	**Drinks** Coffee, milk, tea, water (room temperature)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	1-2 min.	Pour the liquid into ceramic cups and reheat uncovered. Place one cup in the centre, 2 cups opposite to each other and 3 or 4 cups in a circle. Leave them to stand in the microwave oven. Stir drinks before and after standing time. Be careful while taking the cups out (see safety instructions for liquids).
2.	**Ready-Meal** (chilled)	300-350 g 400-450 g 500-550 g	3min.	Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta).
3.	**Soup/Sauce** (chilled)	200-250 ml 300-350 ml 400-450 ml 500-550 ml 600-650 ml 700-750 ml	2-3 min.	Pour into a deep ceramic soup plate or bowl and cover with plastic lid during heating. Stir the soup, as soon as the oven beeps (oven keeps operating and is stopped, when you open the door). Stir carefully before and after standing time.
4.	**Frozen Pizza**	300-400 g 450-550 g 600-700 g	-	Place one frozen pizza (-18°C) on the low rack, place two frozen pizzas on the low and high rack.

USING THE STEAM CLEANING

The steam provided by steam clean system will soak the cavity surface.
After using steam clean function, you can easily clean the cavity of oven.

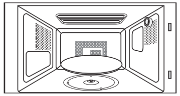
☛ Use this function only after the oven has completely cooled. (Room temperature)

☛ Use normal water only,and no distilled water.

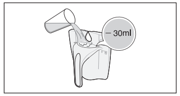
☛ It will be more better if you do a deodorization function after using Steam cleaning.

☛ The water in the oven will be very hot due to the steam cleaning function.

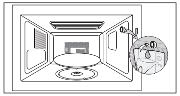
1. Open the Door.



2. Fill with water following guide line inside the water bowl.
(The line is about 30 ml.)

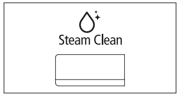


3. Please attach the water bowl in right side of the oven.

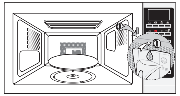


4. Close the door.

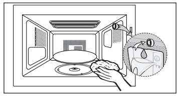
5. Press the **Steam clean** (Steam Clean) button.
(Bulb does work during Steam cleaning time.)



6. Open the Door.



7. Please clean cavity of oven with dried dishtowel.
Remove the turntable and only under rack with kitchen paper.



WARNING

- Water Bowl only can be use during “**Steam Clean**” mode.
- When cooking non-liquid items, remove water bowl because It will damage and cause fire to the microwave oven.

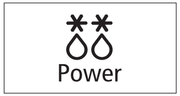
USING THE POWER DEFROST FEATURE

The Power Defrost (Power) feature enables you to defrost meat, poultry, fish, bread , cake and fruit. The defrost time and power level are set automatically. You simply select the programme and the weight.

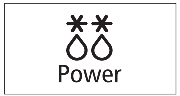
☛ Use only containers that are microwave-safe.

Open the door. Place the frozen food on a ceramic in the centre of the turntable. Close the door.

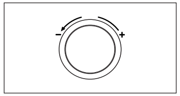
1. Press the **Power Defrost** (Power) button.



2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** (Power) button. Refer to the table on the following page for a description of the various preprogrammed settings.

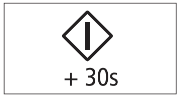


3. Select the food weight by turning the **dial knob**.



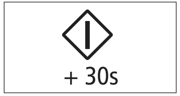
4. Press **Start** (◇) button.

   Result:
   - Defrosting begins.
   - The oven beeps through defrosting to remind you to turn the food over.



5. Press the **Start** (◇) again to finish defrosting.

   Result: When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



☛ You can also defrost food manually. To do so, select the microwave function with power level of 180 W. Refer to the section entitled “Defrosting” on page 40 for further details.

The following table presents the various Power Defrost programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations. Remove all kind of package material before defrosting. Place meat, poultry and fish on a flat glass plate or on a ceramic plate, arrange bread and cake on kitchen paper.

Code	Food	Serving size	Standing time	Recommendations
1.	Meat	200-2000 g	20-90 min.	Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for lamb, pork, steaks, chops, minced meat.
2.	Poultry	200-2000 g	20-90 min.	Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions.
3.	Fish	200-2000 g	20-80 min.	Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets.
4.	Bread / Cake	125-1000 g	10-60 min.	Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door). This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping.
5.	Fruit	100-600 g	5-20 min.	Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits.

ENGLISH

USING THE INDIAN RECIPE FEATURE

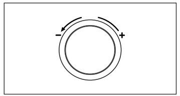
The fifty Indian Recipe features include/provide pre-programmed cooking times. You do not need to set either the cooking times or the power level.
You simply select the programme.

Use only recipients that are microwave-safe.

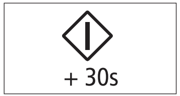
Open the door. Place the food in the centre of the turntable. Close the door.

1. Press the **Indian Recipe** ( ) button repeatedly to select category.
   - To select “Cafeteria (CA)” : Press button once
   - To select “Tikka series (tS)” : Press button twice
   - To select “Healthy cook (HC)” : Press button three times
   - To select “Indian’s best (lb)” : Press button four times
   - To select “Nutrition for kids (nu)” : Press button five times

2. Select the menu that you’d like to cook by turning the **dial knob**.
   (Refer to the ‘Indian recipe menu’ table.)



3. Press **Start** ( ) button.
   Result: The food is cooked according to the auto-setting selected.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.



Indian recipe menu

Cafeteria (CA)		Tikka series (tS)		Healthy cook (HC)		Indian's best (lb)		Nutrition for kids (nu)	
CA-1	Peppy pizza	tS-1	Chicken malai tikka	HC-1	Vegetable hariyali	lb-1	Chicken 65	nu-1	Vegetable pasta
CA-2	Baked veg bolognese	tS-2	Kasoori paneer tikka	HC-2	Fettucine with pumpkin	lb-2	Shahi paneer	nu-2	Chocolate rocks
CA-3	Chili cheese potato	tS-3	Fish tikka	HC-3	Lemon chicken	lb-3	Chicken cofta curry	nu-3	Nutrition noodles
CA-4	Chocolate walnut cake	tS-4	Sago hearts	HC-4	Chicken mix herbs	lb-4	Gajar ka halwa	nu-4	Chana chaat
CA-5	Omlette	tS-5	Hariyali kebab	HC-5	Fish sillepe	lb-5	Maharani dal	nu-5	Pasta salad
CA-6	Malai khumb	tS-6	Shami kebab	HC-6	Garlic green fish	lb-6	Amritsari fish	nu-6	Semiya upma
CA-7	Beans square	tS-7	Tangri kebab	HC-7	Pineapple stir fry salad	lb-7	Goan fish curry	nu-7	Burger
CA-8	Almond drop chocolates	tS-8	Seekh kebab	HC-8	Dry lentils	lb-8	Stuffed egg plants	nu-8	Veggie mayo rolls
CA-9	Oat fudge fingers	tS-9	Tofu tikka	HC-9	Bow with walnut sauce	lb-9	Stuffed tomatoes	nu-9	Cheesy corn & spinach pizza
CA-0	Basket dhokla	tS-0	Dahi kebab	HC-0	Exotic tomatoes	lb-0	Chicken biryani	nu-0	Cheese & broccoli tikki

The following table presents the various Indian Recipe Programmes, quantities, standing times and appropriate recommendations.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
Cafeteria (CA)				
CA-1.	**Peppy pizza**	400-500 g	Pizza Base - 1, Butter - 1 tsp, Tomato Ketchup - 1 tbsp, Cheese - ½ cup (grated), Salt to taste, Pizza sauce-1 tbsp, Oregano for seasoning, Chilli flakes - ½ tsp, Black pepper - ¼ tsp, Baby Corns - 3 to 4, Onion - 1 (sliced), Tomato - 1 (deseeded & sliced), Mushrooms - 2 to 3	Spread butter at pizza base evenly than pizza sauce, ketchup & toppings, sprinkle salt and pepper than grate cheese evenly. Cook and serve hot with seasoning.
CA-2.	**Baked veg bolognese**	700-750 g	Penne Pasta - 2 cups, Soya Granules - 60 g (soaked), Capsicum - ¼ cup, Garlic Paste - ½ tsp, Onion - ½ cup (chopped), Celery - 1 tsp (chopped), Tomato Puree - 5 tbsp, Parsley - 1 tsp, Cheddar Cheese - 100 g, White Sauce - 1 cup, Black pepper - ½ tsp, Salt to taste White Sauce: 2 ½ tbsp Butter (softened), 2 ½ Regular Flour, 2 ½ cup milk, salt, black pepper and nutmeg grated	Mix all the ingredients with boiled pasta and cook on combination (grill + Micro) and serve hot. Note : cover with clear foil and make holes to release steam.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
CA-3.	**Chili cheese potato**	600-700 g	Boiled Potato - 4 (for shell), Cream Cheese - 2 Cubes (grated), Mozzarella - 2 tbsp (grated), Chili Flakes - ½ tsp, Black Pepper - ½ tsp, Oregano - ½ tsp, Pure Olive Oil - 1 tbsp	Cut the boiled potatoes into to equal portions vertically. Scoop out the potatoes to make shells. In a small bowl add pure olive oil, chili flakes, salt, oregano mix well. Coat the potatoes with mixture and fill potatoes with grated cream & mozzarella cheese, sprinkle black pepper and cook on convection mode.
CA-4.	**Chocolate walnut cake**	500 g	Regular Flour (Maida) - 100 g, Powdered Sugar - 2 tbsp, Butter - 75 g (preferably unsalted), Milk - ½ cup, Milk Maid - ½ tin, Cocoa Powder - ¼ Cup, Soda bi carb - ½ tsp, Baking powder - ½ tsp, Vanilla Essence - 1 tsp, Walnut - 2 tbsp	Sift regular flour with cocoa, soda bicarb and baking powder. Keep aside. Mix sugar and butter. Beat till it gets light and fluffy. Add milk maid and beat again for 1 minute. Add milk and essence. Add Maida. Beat well for 3-4 minutes till the mixture is smooth and light. Add walnuts, Mix well, transfer to big, greased deep dish of 9" inch diameter. After cook let it cool. Let it stand for 3-4 minutes.
CA-5.	**Omlette**	100-150 g	Egg - 2, Chopped Onion - ½ tbsp, Chopped Capsicum - ½ tbsp, Chopped Mushroom - ½ tbsp, Grated Cream Cheese - ½ tbsp, Salt to taste, Black Pepper powder - ¼ tsp, Oil - 2 tsp	Whisk egg till it becomes fluffy and all the ingredients mix well. Grease the glass dish evenly and spread the mixture evenly. Cook on microwave mode and serve hot.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
CA-6.	**Malai khumb**	300-400 g	Mushrooms - 8 pieces, Boiled Peas - 50 g, Cottage Cheese - 1 tbsp, Hung curd - 2 tbsp, Cheese spread - 1 tbsp, Ginger paste - 1 tsp, Corn Flour - 2 tbsp, Oil - 1 tbsp, Chopped coriander leaves - 2 tbsp, Garam masala - ¼ tsp, Pepper - ¼ tsp, Salt to taste	Hollow the mushrooms from the middle and marinate with hung curd, cheese spread, ginger paste, salt and garam masala for 10 minutes. In a bowl add cottage cheese, boiled peas, salt and black pepper. Stuff the marinated mushrooms with mixture.
CA-7.	**Beans square**	350-400 g	Cream Cracker Biscuits - 8, Grated cheese -½ cup, Canned Kidney Beans - 50 g, Tomato Ketchup - 2 tbsp, Red chili powder - ¼ tsp, Green Chillies - 2, Oregano - ½ tsp, Roasted Peanuts for garnishing, Fresh Cream - 2 tbsp (chilled), Hung curd - ½ cup, Lemon - 1 tsp, Salt to taste, White pepper - ¼ tsp	In a bowl add cheese, kidney beans, ketchup, red chili powder, chopped green chilies and mix well. Put the mixture over the each biscuit like a heap, leaving the corners clean. Put a paper napkin on the glass turn tray and place the biscuits carefully on it and cook on microwave mode. Sour Cream : Fresh cream, yogurt, lemon juice, salt and pepper. Garnish the biscuits with sour cream and a peanut at the top.
CA-8.	**Almond drop chocolates**	100 -120 g	Dark Chocolate - 50 g, Milk Compound - 50 g, Almonds - whole (Gurbandi Amonds, comparatively small almond)	In a glass bowl put both the chocolate compounds. After cook dip the almond in melted chocolate and put them on a greased tray and freeze for 8 minutes. And serve.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
CA-9.	**Oat fudge fingers**	200 g	Oats - ¾ cup, Sesame seeds - ¼ cup, Brown Sugar - ¾ cup, Raisins - 2 tbsp, Coconut Powder - ¾ cup, White Butter - ½ cup	Mix all the ingredients, Make a glass dish or cake tin ready with greased silver foil. Pour the mixture and set it, press it gently with a spoon. Cool it till comes to room temperature than refrigerate for 1 hour than cut it into rectangular shape into 2” pieces.
CA-0.	**Basket dhokla**	100 g	Gram flour - 6 tbsp, Suji(semolina) - 1 ½ tbsp, Powdered Sugar - ¼ tsp, Salt to taste, Eno - ½ tsp, Mustered Seeds - ¼ tsp	Cut Capsicum in to basket shape and keep aside. Mix all the ingredients except eno and mustered seeds. Just before pouring the batter into capsicum. Add eno. Set the batter into capsicum and sprinkle mustered seeds. Cook on micro wave mode.
Tikka series (tS)				
tS-1.	**Chicken malai tikka**	550-600 g	Boneless Chicken -500 g, Lemon juice - 2 tsp, Salt to taste, Yogurt - 3 tbsp, Butter - 50 g, Double cream - 2 tbsp, Garlic Paste - 1 ½ tbsp, Green cardamoms seeds - 3 to 4, Ground cumin - 1 tsp, Freshly grated nutmeg- 1/2 tsp, Green finger chillies chopped - 3 to 4, Oil - 2 tbsp, Cheddar cheese - 3 tbsp	Sprinkle lemon juice and salt over the chicken pieces, cover and set aside. Mix the yogurt, half the butter, the cream, Ginger Garlic, cardamoms, cumin, nutmeg, chillies, the oil, and cheese and blend into a smooth paste. Pour over the chicken, making sure it is all well coated, and marinate the meat for 1 hour, covered, in the refrigerator. Skewer the chicken.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 18 2012-03-02 ￼ 1:49:46

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
tS-2.	**Kasoori paneer tikka**	300-350 g	Cottage cheese (paneer) - 250 g, Green chillies - 3, Ginger peeled - 1/2 inch piece, Garlic peeled - 5 cloves, Hung yogurt - 3/4 cup, Green chutney - 2 tbsp, Turmeric powder - 1/4 tsp, Carom seeds (ajwain) - 1/2 tsp, Garam masala powder - 1 tsp, Chaat masala - 1 tsp, Kasoori methi powder - 2 tbsp, Roasted chana dal powder -2 tbsp, Fresh cream - 1/4 cup, Salt to taste, Mustard oil - 2 tbsp, Lemon juice - 2 tbsp, Oil - 2 tbsp	Cut paneer into one and a half inch sized pieces. Deseed and cut green capsicums into one and a half inch sized pieces. Grind green chillies, ginger and garlic into a fine paste. Take hung yogurt in a bowl. Add green chutney, green chilli-ginger-garlic paste, turmeric powder, ajwain, garam masala powder, half of the chaat masala, kasoori methi powder, roasted chana dal powder, fresh cream, salt and mix. Add paneer cubes to the marinade and add mustard oil.Skewer the cottage cheese and place on greased crusty plate and put few drops of cooking oil over the tikka . Arrange the tikkas on a plate, sprinkle the remaining chaat masala and lemon juice and serve hot.
tS-3.	**Fish tikka**	550-600 g	Fish pieces of any type - 500 g, Vegetable oil - 3 tbsp, Ajwain (carom seeds) - 1 tbsp, Cream - 45 ml, Cumin seeds powder - 2 tsp, garam masala - 2 tsp, Garlic paste - 1 tbsp, Gram flour (beasn) - 20 g, Lemon juice - 30 ml, Mint or coriander chutney - 5 tbsp, white pepper powder - 1/2 tsp, Onion chopped in circles - 1, Curd / plain yogurt -60 g, Salt to taste, Chili powder to taste	Mix cream garlic paste, ajwain , chili powder, cumin seeds powder, garam masala, lemon juice, salt, mint or coriander chutney, besan flour in yogurt. Add fish pieces to the above mixture and mainate them for about 3 hours. Skewer the fish. After cook, serve fried fish tikka with chopped onions.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
tS-4.	**Sago hearts**	200-250 g	Sabooddana (sago) - 150 g, Boiled Potatoes - 3 medium, Ginger - 1 tsp (chopped), Cumin Seeds - 1 tsp, Red Chilli Powder - ½ tsp, Garam Masala - ½ tsp, Oil - 2 tbsp, Coriander Leaves - 2 tbsp, Salt to taste	In a bowl take, one hour soaked & strained sabooddana and add all the ingredients and mix well. Make small balls and shape them into hearts with the help of a heart shape mould.
tS-5.	**Hariyali kebab (vegetarian)**	100 g	Boiled potato - 1 medium siz, Boiled spinach puree - 2 tsp, Ginger-green chilli paste - 1 tsp, Gram flour (Besan) – 3~4 tsp, Chaat masala - 1 tsp, Turmeric powder - ¼ tsp, Red chilli powder - ½ tsp, Coriander leaves - 2 tsp, Lemon juice - 1 tsp, Salt to taste	Mix potato, spinach puree in a mixing bowl. Add ginger paste, chaat masala, salt, lemon juice, turmeric powder, chilli powder and salt. Add gram flour(Besan) for binding and mix it properly. Make small balls shapes and Stuff cheese. Make small “Kebab” shapes. Grease the crusty plate & place the kebabs on crusty plate and put few drops of oil on them. After cook, sprinkle little chat masala on Kebabs and serve hot with onion rings and green chutney.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 19 2012-03-02 1:49:46

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
tS-6.	Shami kabab	550-600 g	minced chicken - 500 g, Eggs - 2, Chopped Onion (Pyaj) - 1 meduim size, Green Chilly (Hari Mirch) chopped - 5, Bengal Gram (Chana) soaked overnight - 100 g, Garlic (Lasan / Lahsun) - 10 pods, Cumin Seed (Jeera) - 1 tsp, Cardamoms - 4, Cinnamon (Tuj/Dalchini) - 1 " long piece, Ginger (Adrak) - 1 " long piece, Pepper corns Kalimirchi) - 6, Red Chillies, Clarified Butter (Ghee)	Grind meat into a fine paste. Take garlic, cumin seeds, cardamoms, cinnamon, ginger, peppercorns, red chillies and soaked gram dal and grind into a fine paste. Mix both the pastes well. Now mix well beaten eggs and prepare uniform dough. Add finely chopped green chillies and onion to dough and mix well. Shape the dough into small round flattened balls or kababs. Place the Kebabs on greased crusty plate and pour few drops of oil over the kebabs and cook. Serve hot with sauce or chutney.
tS-7.	Tangri kebab	350-400 g	Chicken - 2 large leg pieces, Hung Curd -1/2 cup, Lemon - 1 tbsp, Garam masala powder - 1 tsp, Red chili powder - 1 tsp, Salt to taste, Ginger garlic paste - 1 tbsp, Edible orange color - a few drops, Oil - 2 tbsp	Clean and wash the chicken pieces and make random slits on them. Damp with kitchen towel to remove extra water. Mix all the ingredients except salt together. Rub and wrap chicken pieces in it and keep aside for an hour. Now mix in the salt. Cook the chicken on greased crusty plate and pour few drops of oil over it. Sprinkle lemon juice and chat masala and serve with onion rings
tS-8.	Seekh kabab	500 g	Chicken Mince(Keema) - 500 g, Garam Masala - 3/4 tsp, Garlic (Lasun) paste - 1 tsp, Ginger (Adrak) Paste - 1 tsp, Cashewnut (Kaju) - 2 tbsp, Thick Cream (Malai) - 2 tsp, Onion (Pyaj) - 2, Carom Seeds / Thyme (Ajwain) - 2 tsp, Dried Mango Powder (Amchoor) - 2 tsp, Rock Salt (Kala Namak) - 2 tbsp, Cumin Seed (Jeera) - 3 tbsp, Dry Ginger (Saunth) - 1 tbsp, Black Pepper (Kali Mirch) - 1 tsp, Nutmeg Powder(Jaiphal) - 1/2 tsp	Wash the keema and put in a strainer and gently press to squeezeout all the water. Mix all the ingredients to the keema and knead well. Keep aside for 1 hour. take a big ball of the keema mixture and hold a skewer carefully press the mince on to a skewer. Repeat with left over mince on all the other skewers. Place the skewers in the greased crusty plate.. When cooked, gently remove the kebabs from the skewers with the help of a napkin. To serve sprinkle some chaat masala and lemon juice on the kababs.
tS-9.	Tofu tikka	250 g	Tofu - 250 g, Lemon Juice - 2 tbsp, Mix herbs - 2 tsp, Orange Food colour - 1 pinch, Salt to taste, Garlic paste - 1 tsp	Marinate Tofu with all the ingredients for half an hour.
tS-0.	Dahi kebab	100 g	Yogurt - 100 g, Corn Flour - 3 tbsp, Salt to taste, Green Chili - 2 (chopped), Ginger - 1 tsp, Black pepper - 1 tsp, Oil - 2 tbsp	In a bowl add 2 tbsp corn flour, and all the ingredients, mix well. Make medium sized balls, coat them in the remaining corn flour and give them desired shape and put them on a greased crusty plate. Brush a little oil over the kebabs.

Healthy cook (HC)

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 20 2012-03-02 1:49:46

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
HC-1.	**Vegetable hariyali**	300-320 g	Carrot - ¼ cup, French Beans - ¼ cup, Cauliflower - ¼ cup, Peas - ¼ cup, Baby Corns - ¼ cup, Coriander - ½ cup, Garlic -1 tsp, Green Chilies -1 tsp, Coconut Milk - ½ cup, Milk - 2 tbsp, Butter -1 tsp, Oil - 1 tsp, Lemon Juice - ½ tsp, Salt to taste	In a bowl add boiled vegetables and mix all the ingredients except salt & lemon. Add lemon & salt at serving time
HC-2.	**Fettuccine with pumpkin**	250 g	Green Fettuccine - 3 Bunches, Pumpkin - 1 ½ cup chopped, Butter - 2 tbsp, Oregano - 1 tsp, Milk - ½ cup, Cream - 1 tbsp, Onion - half (sliced), Pepper - ½ tsp, Nutmeg - ½ tsp (grated), Parsley - 1 tsp, Red chili flakes - ¼ tsp, Salt to taste	In a bowl add boiled fettuccine and pumpkin puree with all the ingredients and cook and sprinkle grated nutmeg.
HC-3.	**Lemon chicken**	210 g	Boneless chicken - 200 g (cubes), Roasted Coriander seeds crushed - 2 tbsp, Chili Flakes - 1 tbsp, Oil - 2 tsp, Lemon Juice - 5 tbsp, Onion - 1 (rings), Salt to taste	Mix all and cook and garnish with fresh mint leaves.
HC-4.	**Chicken mix herbs**	200 g	Boneless chicken - 200 g, Mix Herbs - 1 tbsp, Lemon - 1 tsp, Salt to taste, Black pepper crushed - 1 tsp, Oil - 1 tsp	Mix all and cook and garnish with fresh mint leaves.
HC-5.	**Fish sillepe**	150 g	Fish - 150 g, Butter - 1 tsp, Ginger Garlic Paste - 1tsp, Coriander Powder - 2 tsp, Dried Mango Powder - 1 tsp, Salt to taste, Garam Masala - ½ tsp, Cumin Powder - 1 tsp	Marinate fish with all the above mentioned ingredients for 15 minutes. In a Glass dish cook and serve hot.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
HC-6.	**Garlic green fish**	500 g	Fish - ½ kg, Ginger - ½ inch long, Garlic - 8 to 10 cloves, Green Chilies - 2 to 3, Coriander - 1 ½ cup, Onion - 1 (big), Turmeric - 1 tsp, Dried mango powder - 1 tsp, Cumin powder - 1 tsp, Coriander powder - 1 tsp, Oil - 1 tbsp	Grind Coriander, garlic, green chili and onion make a fine paste and add turmeric, dried mango powder, cumin powder and coriander powder and sauté with 1 tbsp oil. Marinate the fish for 2 hours with above mentioned paste. Cook the fish in a covered microwave safe container and serve hot.
HC-7.	**Pineapple stir fry salad**	500-550 g	Canned Pineapple - ½ Cup (Diced), Fresh Pineapple Juice - ½ Cup (Blanched & Diced), Carrot - ½ Cup (Blanched & Diced), Zucchini - ½ Cup (Blanched & Diced), Baby Corns - ½ Cup (Blanched & Diced), Beans Sprouts - ½ Cup (Blanched & Diced), Cabbage - ½ Cup (shredded), Red & Yellow Bell Pepper - ½ Cup (diced), Spring Onion-(white part) - ½ Cup (sliced), Spring Onion (Green part) - ½ Cup (chopped), Oil - 2 tbsp, Soya Sauce - 2 tsp, Red chili flakes - 1 tsp, Powdered Sugar - 1 tsp, Salt to taste	Mix all and cook

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
HC-8.	**Dry lentils**	500 g	Urad Dhuli - ¼ Cup, Water - ¾ Cup (150 ml), Ginger Paste - ½ tsp, Oil - ½ tbsp, Salt to taste, Turmeric - ¼ tsp, Red Chili Powder - ¼ tsp, Dry Mango Powder - ¼ tsp, Coriander powder - ¼ tsp, Green Chili -1 slit, Fresh coriander to garnish	Put all the ingredients in microwave safe glass bowl cover with clear foil and make small hole to release steam. Cook and leave for 3 minutes standing time and serve hot.
HC-9.	**Bow with walnut sauce**	400-450 g	Bow Pasta - 1 ½ cup (boiled), Walnut - ¼ cup, Butter - 2 tbsp, Basil - ½ cup, Onion - 1 chopped, Tomato - 1, Thin Cream - ¼ cup, Cheddar Cheese - 4 tbsp (grated), Milk - ¼ cup, Pepper - ¼ tsp, Salt to taste	Grind the walnuts with a little water, in to a smooth paste. Mix all the ingredients in a dish and cook and serve hot.
HC-0.	**Exotic tomatoes**	400 g	Tomatoes - 4 (big), Cottage Cheese - 1 cup (grated), Boiled Peas - ¼ cup, Golden corns - ¼ cup (blanched), Coriander Leaves - 1 tbsp, Mix herbs - ¼ tsp, Salt to taste	Cut the tomatoes in to two equal halves horizontally and keep aside. In a bowl add grated cottage cheese and all the ingredients and mix well. Stuff the tomatoes with the mixture and cook in a glass dish and serve hot and garnish with fresh mint leaves.

Indian's Best (Ib)

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
Ib-1.	**Chcken 65**	250 g	Boneless Chicken - 250 g, Salt to taste, Ginger Garlic Paste - 1tsp, Orange food colour - 1 pinch, Fried Onion - 1 cup(chopped), Chicken Masala - 1 tbsp, Coriander powder - 1 tsp, Coriander leaves - 1 tbsp, Cheese - ½ cup(grated)	Grind fried onion, ginger garlic paste, coriander powder, Chicken masala, in to fine paste. In a bowl mix all the ingredients with chicken and onion paste. Cook on microwave mode and garnish with coriander leaves.
Ib-2.	**Shahi paneer**	700-750 g	Cottage Cheese - 100 g, Tomato Puree - 2 tbsp, Pure Ghee - 1 ½ tbsp, Garam Masala -½ tsp, Green Cardamom Powder - ¼ tsp, Cumin Seeds - ½ tsp, Salt to taste, Tomato ketchup - 2 tbsp, Fresh Cream - 1 tsp, Dry Fenugreek leaves - ¼ tsp, Water - 6 tbsp	Cut cottage cheese in 1 inch cubes and add all the ingredients mix well. Cook and serve hot with assorted Indian bread.
Ib-3.	**Chicken cofta curry**	400-450 g	Minced Chicken - 400 g, Ginger Chopped -½ inch chopped, Fresh Coriander - ½ cup, Salt to taste, Fried onion paste - 2 tbsp, Ginger Garlic paste - 1 tsp, Oil - 3 tsp, Red chili powder - 1 ½ tsp, Coriander powder - 1 ½ tsp, Turmeric - ¼ tsp, Cashew Nut Paste - 2 tbsp, Water - ½ cup	In a bowl add minced chicken, chopped ginger, fresh coriander, salt and make small balls of the mixture. In another bowl add fried onion paste, ginger garlic paste, 1 tsp oil and chicken balls than marinate for 20 minutes. In a microwave safe glass bowl add tomato puree, red chilli powder, coriander powder, turmeric, cashew nut paste, salt, oil, water and marinated chicken balls and cook on microwave mode and garnish with coriander leaves. Note : Cover with clear foil and make holes to release steam.
Ib-4.	**Gajar ka halwa**	500-550 g	Carrot - 500 g, Milk - 1 ½ Cup, Sugar - 80 g, Khoya - 100 g, Desi Ghee - 2 tbsp, Chopped Nuts - 2 tbsp	In a microwave safe glass dish add grated carrot and all the ingredients. Cook and serve hot with cold and fresh cream

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
Ib-5.	**Maharani dal**	100-120 g	Moong dhuli (Yellow lentils) - ½ cup, Water - 1 cup, Ginger Paste - 1 tsp, Oil - 1 tbsp, Salt to taste, Turmeric Powder - ¼ tsp, Red Chili Powder - ¼ tsp, Dry Mango Powder - ½ tsp, Coriander Powder - ½ tsp, Curry Leaves - 3 to 4, Whole Green Chilies, Slit - 1 to 2	In a microwave safe glass dish add all the ingredients and cover it with clear foil. Make a hole to release the steam and cook and serve hot.
Ib-6.	**Amritsari fish**	600-650 g	Fish - 500 g, Curd - 2 tbsp, Coriander Powder - 2 tsp, Ginger Garlic Paste - 2 tsp, Dried Mango Powder - 2 tsp, Cumin Powder - 2 tsp, Red Chilli Powder - 2 tsp, Chicken Colour - 1 pinch, Onion - ½ cup(chopped), Tomato - 1/2 cup chopped, Oil - 1 tbsp, Water - 4 to 5 tbsp, Salt to taste	Marinate fish with curd, Ginger Garlic paste, Red chili powder, salt. Grease a flat dish add tomato, onion and all spices, place the fish pieces over it and cover the dish with a clear foil and make small holes to release steam.
Ib-7.	**Goan fish curry**	600-650 g	Pomfret - ½ kg, Cumin Seeds - 1 tbsp, Coriander Seeds - 1 tbsp, Coconut scraped - ½ cup, Ginger Paste - 1 tsp, Garlic Paste - 1 tsp, Tamarind - lemon sized ball, Oil - 4 tbsp, Fried Onion - 2 medium, Tomato Puree - 4 tbsp, Red Chilies - 3 to 4, Green Chilies - 3 to 4, Salt to taste, Water - 200ml	Clean wash and cut fish into pieces. Dry roast cumin seeds, coriander seeds & whole red chilies, make a fine paste of all the roasted spices along with coconut, ginger, garlic and tamarind and fried onions. In a microwave safe glass bowl mix all the ingredients. Add salt to taste and ½ cup water. Cover with clear foil make a small hole to release steam and cook. Serve hot with steam rice.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
Ib-8.	**Stuffed egg plants**	250 g	Eggplants - 250 g, Dried Mango Powder - ½ tsp, Onion - 1(paste), Tomato - 2 (pureed & strained), Coriander Powder - 1 tsp, Green Chillies - 2 (small), Chaat Masala - 1 tsp, Oil - 1 tsp, Salt to taste	Slit the Eggplants in four equal portions and keep aside. In a bowl add pureed tomatoes and other ingredients. Stuff the eggplants with the mixture. Grease the dish and place the eggplants and cover it with clear foil, make 2 to3 small holes to release steam. Garnish with coriander leaves and serve hot.
Ib-9.	**Stuffed tomatoes**	400-450 g	Tomatoes - 4, Cottage Cheese - ½ cup (grated), Onion - ¼ cup (chopped), Capsicum - ¼ cup (chopped), Boiled Peas - ¼ cup, Tomato ketchup - 1 tbsp, Chili sauce - 1 tbsp, Garam masala - ¼ tsp, Cheese -50 g, Dried Mango Powder - ½ tsp, Salt to taste	Cut the tomatoes in to two halves and keep aside. In a bowl add all the ingredients except cheese and mix well. Stuff the tomatoes with cottage cheese mixture and grate cheese over it. Place the tomatoes in a glass dish and cook
Ib-0.	**Chicken biryani**	700-750 g	Boneless Chicken - 250 g, Rice - 250 g, Fried Onion - 2, Tomato Puree - 4 tbsp, Garlic Paste - 1 tsp, Ginger Paste - 1 tsp, Red Chili Powder - 1 tsp, Black Pepper Powder - 1 tsp, Turmeric - ½ tsp, Cloves - 3 to 4, Bay Leaves - 2 to 3, Cardamom - 1, Green Cardamom - 2, Black Pepper - 4 to 5, Cinnamon Stick - ½, Oil - 4 tbsp, Coriander to garnish, Water - 500 ml	Mix all the ingredients in rice container, stir well and cook. Serve hot with vegetable raita or gravy.

Nutrition for kids (nu)

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
nu-1.	**Vegetable pasta**	550-600 g	Butter - 2 tsp, Chopped Garlic - 2 tsp, Chopped onions - 1/4 cup, Chopped capsicum - 1/4 cup, broccoli florets - 1/4 cup, Carrot Julian - 1/4 cup, Chopped Tomatoes - 1/2 cup, Penne Pasta - 2 cups, milk - 3/4 cup, Mozzarella cheese - 3 tbsp, salt - to taste, black pepper - 1/2 tsp	In a glass bowl add all the ingredients except salt. Cook and add salt after removing from the microwave oven.
nu-2.	**Chocolate rocks**	200-250 g	Roasted Oats - ¼ cup, Cornflakes - 1/4 cup, Mixed Nuts - 2 tbsp, Wheat bran - 1 tsp, Raisins - 2 tsp, Castor Sugar - 2 tsp, Milk Chocolate - 1/4 cup, Dark chocolate - 2 tbsp	Mix all in a glass bowl and cook. After cook and set in flat dish. Make small rock shapes and refrigerate for 5 minutes and serve.
nu-3.	**Nutrition noodles**	500-550 g	Boiled Rice Noodles – 200 g, Oil - 1 tbsp, Garlic paste - 2 tsp, Chopped Spring Onions - 1/4 cup, French Beans - ¼ cup, Carrot Julian - ¼ cup, Sliced Mushrooms - ¼ cup, Blanched Bean Sprouts - ¼ cup, Roasted Peanuts - ¼ cup, Soya Sauce - 2 tsp, Sugar -1 tsp, Lemon Juice - 1 tbsp, Salt - to taste, Black Pepper - to taste	Mix all in a glass bowl except lemon juice. Cook and add lemon juice to serve.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
nu-4.	**Chana chaat**	400-450 g	Butter - 1 tbsp, Cumin Seeds - 1/2 tsp, Boiled Kabuli Chana - 1 cup, Boiled Potato - 1 cup, Cottage Cheese - ½ cup, Chopped tomatoes - ½ cup, Mint and Coriander sweet n sour chutney - ¼ cup, Salt - to taste, Lemon Juice - ½ tsp, Chopped Coriander - 2 tbsp	Mix all in a glass bowl and except lemon juice and fresh coriander. Cook and add lemon juice and coriander before serving
nu-5.	**Pasta salad**	250-300 g	Boiled Bow Pasta - ½ cup, Broccoli - ¼ cup, Chopped Pineapple - ¼ cup, Chopped black grapes - ¼ cup, Shredded Cabbage - 2 tbsp, Corns - 2 tbsp, Carrot Julian - 2 tbsp, Almonds - 2 tbsp, Salt and pepper - to taste	Add all the ingredients except, Pineapple and grapes. Cook and add pineapple and grapes and serve.
nu-6.	**Semiya upma**	200-250 g	Roasted Semiya - 1 cup, Roasted Peanuts - 1/2 cup, Oil - 1 tbsp, Mustard Seeds - ½ tsp, Curry Leaves - 4 to 5, Fresh scraped coconut - ¼ cup, Salt & Pepper - to taste	Add everything in a glass bowl and cook. Serve hot with coconut chutney.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
nu-7.	**Burger**	4 pieces	Cracked Wheat (Daliya) - 1/3 cup (soaked), Carrots - 2 tbsp, French Beans - 2 tbsp, Sweet Corns - 2tbsp, Boiled Potatoes - 2, Bread Slices - 1, Green Chillies - ½ tsp (optional), Pepper - ¼ tsp, Coriander leaves - 1 tbsp, Oil - for greasing, Lettuce - 4 leaves, Onion rings - 1, Tomato rings - 1, Cucumber rings - 1, Butter & Ketchup - 2 tbsp, salt - to taste. Buns - 4, cheese slices - 4	Soak daliya in water for 1 hour and keep aside. In a bowl add daliya, carrot, French beans, sweet corns, potatoes, bread slices, green chillies, pepper, coriander & salt. Mash everything with the help of a folk and make tikkis. Grease the crusty plate and place the tikkis over it, brush the tikkis with remaining oil and cook on the high rack. Slit the buns from middle, spread the butter on lower portion than place 1 onion ring, cheese slice, tikki, tomato and cucumber spread ketchup on the upper bun from inside and place it over the and serve hot.
nu-8.	**Veggie mayo rolls**	4 pieces	Hot Dog rolls - 4, Boiled Mix Veg - ½ cup (beans, carrots, peas, potatoes, cauliflower, Sweet Corns), Celery - 2 tbsp, Walnuts - 1 ½ tbsp, Mayonnaise - ½ cup, Salt & Pepper - to taste	In a bowl add mix vegetable, walnuts, mayonnaise, salt & Pepper. Slit the hot dog rolls from the middle, place the chopped celery in between, than spread the mixture over the celery, bake on the low rack.

Code	Food	Serving size	Ingredients	Recommendations
nu-9.	**Cheesy corn & spinach pizza**	6 pieces	Wheat Flour - ½ cup, Sweet Corns - ¼ cup, Spinach - ¼ cup, Wheat germ - 2 tbsp, Pizza Sauce - 2 tbsp, oregano - ½ tsp, Salt to taste, Butter for greasing, Cheese - 2 tbsp.	In a bowl add everything except, Pizza sauce, Oregano and Butter. Knead a smooth dough and keep aside for 20 minutes. Make small pizza, bases spread butter and pizza sauce and grate cheese over it. Place the pizza on greased crusty plate and place it over the low rack and bake. Serve hot and sprinkle oregano over it.
nu-0.	**Cheese & broccoli tikki**	2 pieces	Broccoli - ½ cup (sauté), Boiled Potatoes - ½ cup, Onion - ¼ cup, Ginger & Garlic - 1 tsp, Green Chilies - 1 tsp, Mozzarella Cheese - 2 tbsp, Bread Crumbs - ¼ cup, Salt & Pepper - to taste, Olive Oil for greasing	Add everything in a bowl and make tikkis of desired shape. Place the tikkis over greased crusty plate and brush them thoroughly with remaining oil and cook on the high rack. Serve hot.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 25 2012-03-02 ▯▯ 1:49:47

USING CRUST PLATE

Normally when cooking in microwave oven, using grill or microwave mode in grill/ convection ovens, foods like pastries and pizza become soggy from bottom side. Using the Samsung Crust plate helps to gain a crispy cookde result of your food. The crust plate can also be used for bacon, eggs, sausages, etc.

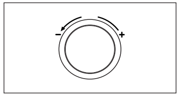
☛ Before using the crust plate, preheat it by selecting the combination mode for 3 to 5 minutes:

- Combination of convection (220°C) and microwaves (600 W power level) <u>or</u>
- Combination of grill and microwaves (600 W power level)

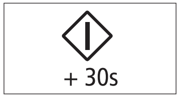
1. Preheat the crust plate, as described above.
    - Use oven gloves at all times as the crust plate will become very hot.
2. Brush the plate with oil if you are cooking food, such as bacon and eggs, in order to brown the food nicely.
3. Place the food on the crust plate.
    - Do not place any recipients on the crust plate that are not heat-resistant (plastic bowls for example).
4. Place the crust plate on the turntable or on the low rack in the microwave oven.
    - Never place the crust plate in the oven without the turntable.
5. Press the **Combi** (Combi) button.

6. Select the power level by pressing the **Combi** (Combi) button.

7. Select the cooking time by turning the **dial knob**.



8. Press the **Start / +30s** button.

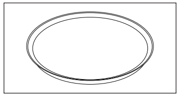


<u>Result:</u> Cooking starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

How to clean the crust plate

The best way to clean the crust plate is to wash it with hot water and detergent. Then rinse it off with clean water. Do not use a scrubbing brush or a hard sponge otherwise the top layer will be damaged.



☛ As the crust plate has a Teflon layer, if you use it incorrectly, it can be damaged.

- Never cut the food on the plate. Remove the food from the plate before cutting into slices.
- Turn the food over preferably with a plastic or wooden spatula.

CRUSTY PLATE SETTINGS

We recommend to preheat crusty plate directly on the turntable.
Preheat crusty plate with the 600 W + Grill-function for 3-5 min. and follow the times and instructions in the table.

Food	Quantity	Preheat time (min.)	Cooking mode	Cooking time (min.)	Recommendations
Bacon	4-6 slices (80 g)	3	600 W+Grill	3-4	Preheat crusty plate. Put slices side by side on crust plate. Put crust plate on high rack.
Grilled tomatoes.	200 g	3	300 W +Grill	3½-4½	Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on crust plate and set on high rack.
Omelette	300 g	3-4	450 W + Grill	3½-4½	Beat 3 eggs, add 2 tbsp. milk, herbs and spices. Cut one tomato in cubes. Preheat crusty plate, put tomato pieces on plate, add beaten eggs and 50 g grated cheese evenly. Set plate on high rack.
Grilled vegetables	250 g	3-4	450 W + Grill	7-8	Preheat crusty plate and brush with 1 tbsp. oil. Put fresh sliced vegetables on plate e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms. Set crusty plate on high rack.
Frozen mini spring rolls with topping	250 g	2-3	1st stage: 300 W + 200°C 2nd stage: Grill only	1st stage: 6-7 2nd stage: 4-5	Preheat crusty plate. Distribute spring rolls evenly on plate. Put plate on low rack.
Frozen pizza	300-400 g	4-5	600 W + Grill	6-8	Preheat crusty plate. Put the frozen pizza on crusty plate. Put crusty plate on high rack.
Frozen baguettes	250 g	3-4	300 W + 200°C	10-12	Preheat crusty plate. Put the two frozen baguettes with topping (e.g. vegetables, ham and cheese). Put crusty plate on low rack.
Chicken nuggets (frozen)	250 g	4	600 W + Grill	6-7	Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put crusty plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes.

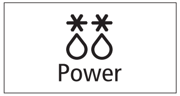
MULTISTAGE COOKING

Your microwave oven can be programmed to cook food in up to three stages (the Convection , Microwave+Convection and Fast Preheat mode can not be used in Multistage cooking). Example: You wish to Power defrost food and cook it without having to reset the oven after each stage. You can thus defrost and cook a 1.8 kg chicken in three stages:

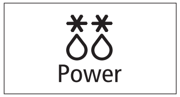
- Defrosting
- Microwave cooking for 30 minutes
- Grill for 15 minutes

☛ Defrosting must be the first stage. Combination and Grill can only be used once during the remaining two stages. However microwave can be used twice (at two different power levels).

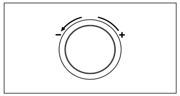
1. Press the **Power Defrost** ( ) button.



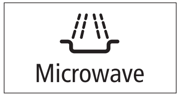
2. Select the type of food that you are cooking by pressing the **Power Defrost** ( ) button.



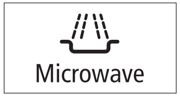
3. Set the weight by turning the **dial knob** the appropriate number of times (1800 g in the example).



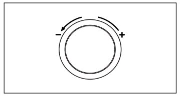
4. Press the **Microwave** ( ) button.



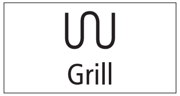
5. Set the microwave power level by pressing the **Microwave** ( ) button to select the appropriate Power Level (450 W in the example).



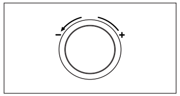
6. Set the cooking time by turning the **dial knob** (30 minutes in the example).



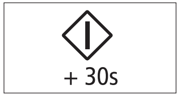
7. Press the **Grill** ( ) button.



8. Set the cooking time by turning the **dial knob** (15 minutes in the example).



9. Press **Start** ( ) button.



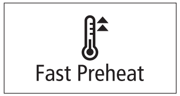
Result: Cooking starts:

- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

FAST PREHEATING THE OVEN

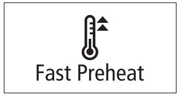
For convection cooking, it is recommended that you preheat the oven to the appropriate temperature before placing the food in the oven. When the oven reaches the requested temperature, it is maintained for approximately 10 minutes; it is then switched off automatically.
Check that the heating element is in the correct position for type of cooking that you require.

1. Press the **Fast Preheat** ( ) button.

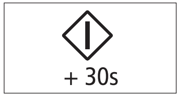


   Result: The following indications are displayed:
   220 °C (temperature)

2. Press the **Fast Preheat** ( ) button one or more times to set the temperature.



3. Press the **Start** ( ) button.



   Result: The oven is preheated to the requested temperature.
   - The display times are 8 seconds for the selected cooking mode and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
     Ex) In fast preheat mode at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

   - Upon arrival at the preset temperature, the oven beeps 6 times and the temperature is kept for 10 minutes.
   - After 10 minutes, the beeps 4 times and the operation stops.

In case the inner temperature has reached the preset temperature, the beeps 6 times when temperature and the preset temperature is kept for 10 minutes.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

COOKING BY CONVECTION

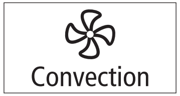
The convection mode enables you to cook food in the same way as in a traditional oven. The microwave mode is not used. You can set the temperature, as required, in a range varying from 40 °C to 220 °C in eight preset levels. The maximum cooking time is 60 minutes.

If you wish to Fast Preheat the oven, see page 29.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

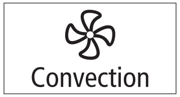
Check that the heating element is in the horizontal position and that the turntable is in position. Open the door and place the recipient on the low rack and set on turntable.

1. Press the **Convection** ( ) button.

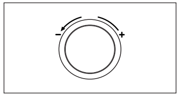


   Result: The following indications are displayed:
   (convection mode)
   220 °C (temperature)

2. Press the **Convection** ( ) button once or more times to set the temperature.
   (Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)

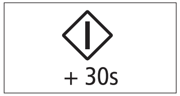


3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.



CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 29 2012-03-02 1:49:48

4. Press the **Start** (◇) button.



Result: Cooking starts:

- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

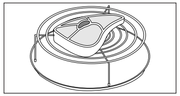
If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

GRILLING

The grill enables you to heat and brown food quickly, without using microwaves.

- Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
- You can get better cooking and grilling results, if you use the high rack.

1. Open the door and place the food on the rack.

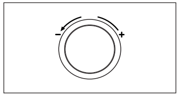


2. Press the **Grill** (ꟺ) button.

Result: The follwing indications are displayed:
ꟺ (grill mode)

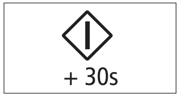
- You cannot set the temperature of the grill.

3. Set the grilling time by turning the **dial knob**.



- The maximum grilling time is 60 minutes.

4. Press the **Start** (◇) button.

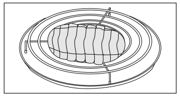


Result: Grilling starts.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

CHOOSING THE ACCESSORIES

Traditional convection cooking does require cookware. You should, however, use only cookware that you would use in your normal oven.



Microwave-safe containers are not usually suitable for convection cooking; don't use plastic containers, dishes, paper cups, towels, etc.

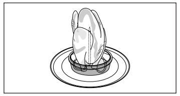
If you wish to select a combined cooking mode (microwave and grill or convection), use only recipients that are microwave-safe and oven-proof.

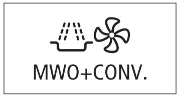
For further details on suitable cookware and utensils, refer to the Cookware Guide on page 35.

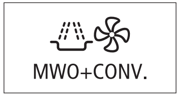
SPIT-ROASTING

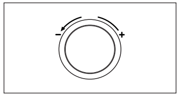
The roasting spit is useful for barbecue cooking, as you do not need to turn the meat over. It can be used for combined microwave and Convection cooking.

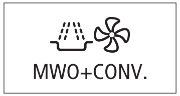
Make sure that the weight of the meat is evenly distributed on the spit and that the spit rotates freely.
Always use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.

1. Push the roasting spit through the centre of the meat.
   
   Example: Push the spit between the backbone and breast of a chicken.
   Place the spit on its stand and place the stand onto the glass bowl and the glass bowl onto the turntable. To help brown the meat, brush it with cooking oil.

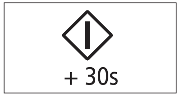
2. Press the **Microwave+Convection** ( ) button.
   

3. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button.
   

4. Set the cooking time by turning the **dial knob**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.
   

5. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button.
   

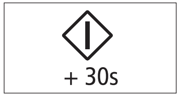
6. Press **Start** (◇) button.



Result: Cooking starts and the spit rotates.

- When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

7. When the meat has been fully cooked, carefully remove the spit, using oven gloves to protect your hands.

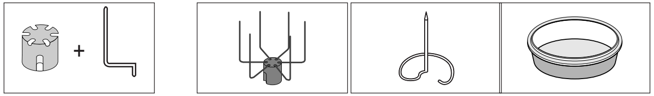


USING THE VERTICAL MULTI-SPIT

MULTI-SPIT FOR KEBAB

Using the multi-spit with 6 kebab skewers you can easily barbecue meat, poultry, fish, vegetables (like onions, peppers or courgettes) and fruit which have been cut into pieces.

You can prepare the above food with the kebab skewers by using convection or combination mode.



Coupler Barbecue, Skewer | **Multi-Spit** | **Roasting-Spit** | **Glass Bowl**

USE OF THE MULTI-SPIT WITH KEBAB SKEWERS

1. For preparing kebabs with the multi-spit use the 6 skewers.
2. Put the same amount of food on each skewer.
3. Place the roasting-spit into the glass bowl and insert the multi-spit into it.
4. Put the glass bowl with the multi-spit in the centre of the turntable.

Make sure that the grill heating element is in the right position at the back wall of the cavity and not at the top before starting the grilling process.

REMOVING THE MULTI-SPIT FROM THE OVEN AFTER GRILLING.

1. Use oven gloves for taking for glass bowl with the multi-spit out of the oven, because it will be very hot.
2. Remove multi-spit out of the spit stand by using oven gloves as well.
3. Carefully remove the skewers and use a fork for removing the food pieces from the skewers.

The multi-spit is not suitable for cleaning in the dishwasher. Therefore clean it with warm water and washing up liquid by hand. Remove the vertical multi-spit from the oven, after use.

COMBINING MICROWAVES AND THE GRILL

You can also combine microwave cooking with the grill, to cook quickly and brown at the same time.

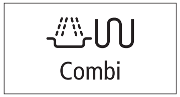
☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can improve cooking and grilling, if you use the high rack.

Open the door. Place the food on the rack best suited to the type of food to be cooked. Place the rack on the turntable. Close the door.

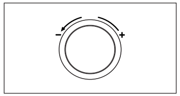
1. Press the **Combi** ( ) button.

Result: The following indications are displayed:
   - (microwave & grill combi mode)
   - 600 W (output power)

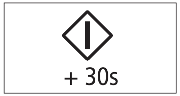
2. Select the appropriate power level by pressing the **Combi** ( ) button until the corresponding output power is displayed (300-600 W).
   - You cannot set the temperature of the grill.



3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



4. Press the **Start** ( ) button.



Result:
   - Combination cooking starts.
   - When cooking has finished, the oven will beep and flash "0" four times. The oven will then beep one time per minute.

COMBINING MICROWAVES AND CONVECTION

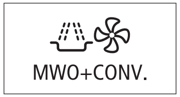
Combination cooking uses both microwave energy and convection heating. No preheating is required as the microwave energy is immediately available.
Many foods can be cooked in combination mode, particularly:

- Roast meats and poultry
- Pies and cakes
- Egg and cheese dishes

☛ ALWAYS use microwave-safe and oven-proof cookware. Glass or ceramic dishes are ideal as they allow the microwaves to penetrate the food evenly.
ALWAYS use oven gloves when touching the recipients in the oven, as they will be very hot.
You can get better cooking and browning, if you use the low rack.

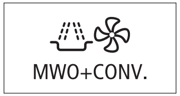
Open the door. Place the food on the turntable or on the low rack which should then be place on the turntable. Close the door. The heating element must be in the horizontal position.

1. Press the **Microwave+Convection** ( ) button.

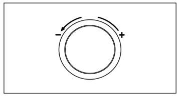


Result: The following indications are displayed:
   - (microwave & convection combi mode)
   - 600 W (output power : switches to the following temperature mode in 2 seconds)
   - 220 °C (temperature)

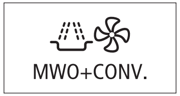
2. Select the temperature by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button.
(Temperature : 220, 200, 180, 160, 140, 100, 40 °C)



3. Set the cooking time by turning the **dial knob**.
   - The maximum cooking time is 60 minutes.



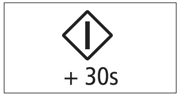
4. Set the appropriate power level by pressing the **Microwave+Convection** ( ) button until the corresponding output power is displayed (600, 450, 300, 180, 100 W).



ENGLISH

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 33 2012-03-02 1:49:50

5. Press the **Start** ( ) button.



Result:

- Combination cooking starts.
- The oven is heated to the required temperature and then microwave cooking continues until the cooking time is over.
- The display times are 8 seconds for the preset cooking time and 2 seconds for the preset temperature in sequence.
  Ex) 30 minutes of cooking time at 200 °C

(displayed for 8 seconds)

(displayed for 2 seconds)

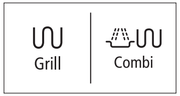
- When cooking has finished, the oven will beep and flash “0” four times. The oven will then beep one time per minute.

If you would like to know the current temperature of oven cavity, press **Fast Preheat** ( ) button.

SAFETY-LOCKING YOUR MICROWAVE OVEN

Your microwave oven is fitted with a special Child Safety programme, which enables the oven to be “locked” so that children or anyone unfamiliar with it cannot operate it accidentally.
The oven can be locked at any time.

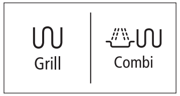
1. Press the **Grill** ( ) and **Combi** ( ) buttons at the same time (about three second).



Result:

- The oven is locked.
- The follow indication is display “**L**”.

2. To unlock the oven, press the **Grill** ( ) and **Combi** ( ) buttons again at the same time (about three second).

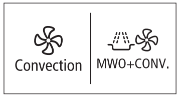


Result: The oven operates normally.

SWITCHING THE BEEPER OFF

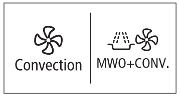
You can switch the beeper off whenever you want.

1. Press the **Convection** ( ) and **Microwave+Convection** ( ) buttons at the same time (about one second).



Result: The oven does not beep to indicate the end of a function.

2. To switch the beeper back on, press the **Convection** ( ) and **Microwave+Convection** ( ) buttons again at the same time (about one second).



Result: The oven operates normally.

COOKWARE GUIDE

To cook food in the microwave oven, the microwaves must be able to penetrate the food, without being reflected or absorbed by the dish used.
Care must therefore be taken when choosing the cookware. If the cookware is marked microwave-safe, you do not need to worry.
The following table lists various types of cookware and indicates whether and how they should be used in a microwave oven.

Cookware	Microwave-Safe	Comments
Aluminum foil	✓✗	Can be used in small quantities to protect areas against overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Crust plate	✓	Do not preheat for more than 8 minutes.
China and earthenware	✓	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, unless decorated with a metal trim.
Disposable polyester cardboard dishes	✓	Some frozen foods are packaged in these dishes.
Fast-food packaging		
• Polystyrene cups containers	✓	Can be used to warm food. Overheating may cause the polystyrene to melt.
• Paper bags or newspaper	✗	May catch fire.
• Recycled paper or metal trims	✗	May cause arcing.
Glassware		
• Oven-to-tableware	✓	Can be used, unless decorated with a metal trim.
• Fine glassware	✓	Can be used to warm foods or liquids. Delicate glass may break or crack if heated suddenly.
• Glass jars	✓	Must remove the lid. Suitable for warming only.
Metal		
• Dishes	✗	May cause arcing or fire.
• Freezer bag twist ties	✗	
Paper		
• Plates, cups, napkins and Kitchen paper	✓	For short cooking times and warming. Also to absorb excess moisture.
• Recycled paper	✗	May cause arcing.
Plastic		
• Containers	✓	Particularly if heat-resistant thermoplastic. Some other plastics may warp or discolour at high temperatures. Do not use Melamine plastic.
• Cling film	✓	Can be used to retain moisture. Should not touch the food. Take care when removing the film as hot steam will escape.
• Freezer bags	✓✗	Only if boilable or oven-proof. Should not be airtight. Prick with a fork, if necessary.
Wax or grease-proof paper	✓	Can be used to retain moisture and prevent spattering.

✓ **: Recommended**
✓✗ **: Use Caution**
✗ **: Unsafe**

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 35 2012-03-02 1:49:51

COOKING GUIDE

MICROWAVES

Microwave energy actually penetrates food, attracted and absorbed by its water, fat and sugar content.
The microwaves cause the molecules in the food to move rapidly. The rapid movement of these molecules creates friction and the resulting heat cooks the food.

ENGLISH

COOKING

Cookware for microwave cooking:
Cookware must allow microwave energy to pass through it for maximum efficiency. Microwaves are reflected by metal, such as stainless steel, aluminium and copper, but they can penetrate through ceramic, glass, porcelain and plastic as well as paper and wood. So food must never be cooked in metal containers.

Food suitable for microwave cooking:
Many kinds of food are suitable for microwave cooking, including fresh or frozen vegetables, fruit, pasta, rice, grains, beans, fish, and meat. Sauces, custard, soups, steamed puddings, preserves, and chutneys can also be cooked in a microwave oven. Generally speaking, microwave cooking is ideal for any food that would normally be prepared on a hob. Melting butter or chocolate, for example (see the chapter with tips, techniques and hints).

Covering during cooking
To cover the food during cooking is very important, as the evaporated water rises as steam and contributes to cooking process. Food can be covered in different ways: e.g. with a ceramic plate, plastic cover or microwave suitable cling film.

Standing times
After cooking is over food the standing time is important to allow the temperature to even out within the food.

Cooking Guide for frozen vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer.
Stir twice during cooking and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during standing time.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Spinach	150 g	600 W	5-6	2-3	Add 15 ml (1 tablespoon) cold water.
Broccoli	300 g	600 W	8-9	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Peas	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Green beans	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 30 ml (2 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (carrots/ peas/corn)	300 g	600 W	7-8	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.
Mixed vegetables (chinese style)	300 g	600 W	7½-8½	2-3	Add 15 ml (1 tbsp.) cold water.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 36 2012-03-02 1:49:51

Cooking Guide for rice and pasta

Rice: Use a large glass pyrex bowl with lid - rice doubles in volume during cooking. Cook covered.
After the cooking time is over, stir before standing time and salt or add herbs and butter.
Remark: the rice may not have absorbed all water after the cooking time is finished.

Pasta: Use a large glass pyrex bowl. Add boiling water, a pinch of salt and stir well. Cook uncovered.
Stir occasionally during and after cooking. Cover during standing time and drain thoroughly afterwards.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
White rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	15-16 17½-18½	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Brown rice (parboiled)	250 g 375 g	900 W	20-21 22-23	5	Add 500 ml cold water. Add 750 ml cold water.
Mixed rice (rice + wild rice)	250 g	900 W	16-17	5	Add 500 ml cold water.
Mixed corn (rice + grain)	250 g	900 W	17-18	5	Add 400 ml cold water.
Pasta	250 g	900 W	10-11	5	Add 1000 ml hot water.

Cooking Guide for fresh vegetables

Use a suitable glass pyrex bowl with lid. Add 30-45 ml cold water (2-3 tbsp.) for every 250 g unless another water quantity is recommended - see table. Cook covered for the minimum time - see table. Continue cooking to get the result you prefer. Stir once during and once after cooking. Add salt, herbs or butter after cooking. Cover during a standing time of 3 minutes.

Hint: Cut the fresh vegetables into even sized pieces. The smaller they are cut, the quicker they will cook.

All fresh vegetables should be cooked using full microwave power (900 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Broccoli	250 g 500 g	4½-5 7-8	3	Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre.
Brussels sprouts	250 g	6-6½	3	Add 60-75 ml (5-6 tbsp.) water.
Carrots	250 g	4½-5	3	Cut carrots into even sized slices.
Cauliflower	250 g 500 g	5-5½ 7½-8½	3	Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre.
Courgettes	250 g	4-4½	3	Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) water or a knob of butter. Cook until just tender.
Egg plants	250 g	3½-4	3	Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice.
Leeks	250 g	4-4½	3	Cut leeks into thick slices.
Mushrooms	125 g 250 g	1½-2 2½-3	3	Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving.
Onions	250 g	5-5½	3	Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water.
Pepper	250 g	4½-5	3	Cut pepper into small slices.
Potatoes	250 g 500 g	4-5 7-8	3	Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters.
Turnip cabbage	250 g	5½-6	3	Cut turnip cabbage into small cubes.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 37 2012-03-02 1:49:51

REHEATING

Your microwave oven will reheat food in a fraction of the time that conventional ovens hobs normally take.
Use the power levels and reheating times in the following chart as a guide. The times in the chart consider liquids with a room temperature of about +18 to +20 °C or a chilled food with a temperature of about +5 to +7 °C.

Arranging and covering

Avoid reheating large items such as joint of meat - they tend to overcook and dry out before the centre is piping hot. Reheating small pieces will be more successful.

Power levels and stirring

Some foods can be reheated using 900 W power while others should be reheated using 600 W, 450 W or even 300 W.
Check the tables for guidance.
In general, it is better to reheat food using a lower power level, if the food is delicate, in large quantities, or if it is likely to heat up very quickly (mince pies, for example).
Stir well or turn food over during reheating for best results. When possible, stir again before serving.
Take particular care when heating liquids and baby foods. To prevent eruptive boiling of liquids and possible scalding , stir before, during and after heating. Keep them in the microwave oven during standing time. We recommend putting a plastic spoon or glass stick into the liquids. Avoid overheating (and therefore spoiling) the food. It is preferable to underestimate cooking time and add extra heating time, if necessary.

Heating and standing times

When reheating food for the first time, it is helpful to make a note of the time taken - for future reference.
Always make sure that the reheated food is piping hot throughout.
Allow food to stand for a short time after reheating - to let the temperature even out.
The recommended standing time after reheating is 2-4 minutes, unless another time is recommended in the chart.
Take particular care when heating liquids and baby food. See also the chapter with the safety precautions.

REHEATING LIQUIDS

Always allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off to allow the temperature to even out. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating. To prevent eruptive boiling and possible scalding, you should put a spoon or glass stick into the beverages and stir before, during and after heating.

REHEATING BABY FOOD

BABY FOOD:
Empty into a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir well after reheating!
Let stand for 2-3 minutes before serving. Stir again and check the temperature.
Recommended serving temperature: between 30-40 °C.
BABY MILK:
Pour milk into a sterilised glass bottle. Reheat uncovered. Never heat a baby's bottle with teat on, as the bottle may explode if overheated. Shake well before standing time and again before serving ! Always carefully check the temperature of baby milk or food before giving it to the baby. Recommended serving temperature: ca. 37 °C.

REMARK:

Baby food particularly needs to be checked carefully before serving to prevent burns.
Use the power levels and times in the next table as a guide lines for reheating.

Reheating Baby Food and Milk

Use the power levels and times in this table as guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time	Standing time (min.)	Instructions
Baby food (vegetables + meat)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby porridge (grain + milk + fruit)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Empty into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully.
Baby milk	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. to 1 min. 10 sec.	2-3	Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turntable. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully.

Reheating Liquids and Food

Use the power levels and times in this table as a guide lines for reheating.

Food	Portion	Power	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Drinks (coffee, tea and water)	150 ml (1 cup) 300 ml (2 cups) 450 ml (3 cups) 600 ml (4 cups)	900 W	1-1½ 2-2½ 3-3½ 3½-4	1-2	Pour into cups and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups opposite of each other, 3 cups in a circle. Keep in microwave oven during standing time and stir well.
Soup (chilled)	250 g 350 g 450 g 550 g	900 W	2½-3 3-3½ 3½-4 4½-5	2-3	Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving.
Stew (chilled)	350 g	600 W	4½-5½	2-3	Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	3½-4½	3	Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving.
Filled pasta with sauce (chilled)	350 g	600 W	4-5	3	Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving.
Plated meal (chilled)	350 g 450 g 550 g	600 W	4½-5½ 5½-6½ 6½-7½	3	Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film.
Cheese fondue ready-to-serve (chilled)	400 g	600 W	6-7	1-2	Put the ready-to-serve cheese fondue in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Stir occasionally during and after reheating. Stir well before serving.

DEFROSTING

Microwaves are an excellent way of defrosting frozen food. Microwaves gently defrost frozen food in a short period of time. This can be of great advantage, if unexpected guests suddenly show up.

Frozen poultry must be thoroughly thawed before cooking. Remove any metal ties and take it out of any wrapping to allow thawed liquid to drain away.

Put the frozen food on a dish without cover. Turn over half way, drain off any liquid and remove any giblets as soon as possible.Check the food occasionally to make sure that it does not feel warm.
If smaller and thinner parts of the frozen food start to warm up, they can be shield by wrapping very small strips of aluminium foil around them during defrosting.

Should poultry start to warm up on the outer surface, stop thawing and allow it to stand for 20 minutes before continuing.

Leave the fish, meat and poultry to stand in order to complete defrosting. The standing time for complete defrosting will vary depending on the quantity defrosted. Please refer to the table below.

Hint: Flat food defrosts better than thick and smaller quantities need less time than bigger ones. Remember this hint while freezing and defrosting food.

For defrosting of frozen food with a temperature of about -18 to -20 °C, use the following table as a guide.

All frozen food should be defrosted using defrosting power level (180 W).

Food	Portion	Time (min.)	Standing time (min.)	Instructions
Meat				
Minced	250 g 500 g	6-7 10-12	15-30	Place the meat on a flat ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Pork steaks	250 g	7-8		
Poultry				
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	14-15	15-60	First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on a flat ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole chicken	1200 g	32-34		
Fish				
Fish fillets	200 g	6-7	10-25	Put frozen fish in the middle of a flat ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time!
Whole fish	400 g	11-13		
Fruits				
Berries	300 g	6-7	5-10	Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter).
Bread				
Bread rolls (each ca. 50 g)	2 pcs 4 pcs	1-1½ 2½-3	5-20	Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper in the middle of turntable. Turn over after half of defrosting time!
Toast/Sandwich	250 g	4-4½		
German bread (wheat + rye flour)	500 g	7-9		

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 40 2012-03-02 1:49:51

GRILL

The grill-heating element is located underneath the ceiling of the cavity. They operate while the door is closed and the turntable is rotating. The turntable's rotation makes the food brown more evenly. Preheating the grill for 4 minutes will make the food brown more quickly.

Cookware for grilling:
Should be flameproof and may include metal. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for grilling:
Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches and all kinds of toast with toppings.

Important remark:
Whenever the grill only mode is used, please remember that food must be placed on the high rack, unless another instruction is recommended.

COMBI

This cooking mode combines the radiant heat that is coming from the grill with the speed of microwave cooking. It operates only while the door is closed and the turntable is rotating. Due to the rotation of the turntable, the food browns evenly. Three combination modes are available with this model:
600 W + Grill, 450 W + Grill and 300 W + Grill.

Cookware for cooking with Combi
Please use cookware that microwaves can pass through. Cookware should be flameproof. Do not use metal cookware with combination mode. Do not use any type of plastic cookware, as it can melt.

Food suitable for Combi cooking:
Food suitable for combination mode cooking include all kinds of cooked food which need reheating and browning (e.g. baked pasta), as well as foods which require a short cooking time to brown the top of the food. Also, this mode can be used for thick food portions that benefit from a browned and crispy top (e.g. chicken pieces, turning them over half way through cooking). Please refer to the grill table for further details.

Important remark:
Whenever the combination mode (Combi) is used, the food should be placed on the high rack, unless another instruction is recommended. Otherwise it has to be placed directly on the turntable. Please refer to the instructions in the following chart. The food must be turned over, if it is to be browned on both sides.

ENGLISH

Grill Guide for Fresh food

Preheat the grill with the grill-function for 2-3 minutes.
Use the power levels and times in this table as guide lines for grilling.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
Toast slices	4 pcs (each 25 g)	Grill only	2-3	1-2	Put toast slices side by side on the high rack.
Grilled tomatoes	400 g (2 pcs)	300 W + Grill	5-6	-	Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Tomato-cheese toast	4 pcs (300 g)	300 W + Grill	4-5	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Toast hawaii (ham, pineapple, cheese slices)	4 pcs (500 g)	300 W + Grill	5-6	-	Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes.
Baked potatoes	500 g	600 W + Grill	7-8	-	Cut potatoes into halves. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill.
Gratin potatoes / vegetables (chilled)	450 g	450 W + Grill	9-11	-	Put the fresh gratin into a small glass pyrex dish. Put the dish on the high rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
Baked apples	2 apples (ca. 400 g)	300 W + Grill	7-8	-	Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.
Chicken pieces	500 g (2 pcs)	300 W + Grilll	8-10	6-8	Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Steaks (medium)	400 g (2 pcs)	Grill only	10-14	8-12	Brush the steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.
Roast fish	400-500 g	300 W + Grilll	5-7	5½-6½	Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fishes side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 42 2012-03-02 1:49:52

CONVECTION

Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in a traditional oven with hot air.
The heating element and the fan position is at the back-wall, so that the hot air is circulating.

Cookware for convection cooking:
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Food suitable for convection cooking:
All biscuits, individual scones, rolls and cakes should be made by this mode as well as rich fruit cakes, choux pastry and soufflés.

MICROWAVES +CONVECTION

This mode combines the microwave energy with the hot air and is therefore reducing the cooking time while giving the food a brown and crispy surface.
Cooking with convection is the traditional and well known method of cooking food in an oven with hot air circulated by a fan on the back-wall.

Cookware for cooking with microwaves + convection:
Should be able to let the microwaves pass through. Should be ovenproof (like glass, pottery or china without metal trims); similar to the cookware described under MW + Grill.

Food suitable for microwave + convection cooking:
All kinds of meats and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones and breads.

Convection Guide for fresh and frozen food

Preheat the convection with the auto pre-heat function to the desired temperature.
Use the power levels and times in this table as guide lines for convection cooking.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
PIZZA Frozen pizza (ready baked)	300-400 g	450 W + 220 °C	13-15	-	Place the pizza on the high rack. After baking stand for 2-3 minutes
PASTA Frozen lasagne	400 g	450 W + 220 °C	22-25	-	Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen pasta gratin on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes.
MEAT Roast lamb (medium)	1200-1300 g	600 W + 180 °C	20-23	10-13	Brush lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15minutes.
Roast chicken	1000-1100 g	450 W + 220 °C	17-22	13-17	Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. Stand for 5 minutes.
BREAD Fresh bread rolls	6 pcs (350 g)	100 W + 180 °C	8-10	-	Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes.
Garlic bread (chilled, prebaked)	200 g (1 pc)	180 W + 220 °C	8-10	-	Put the chilled baguette on baking paper on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes.

Fresh food	Portion	Power	1st side time (min.)	2nd side time (min.)	Instructions
CAKE Apple cake (fresh dough)	500 g	Only 180 °C	38-43	-	Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the cake on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes.
Mini muffins (fresh dough)	12 x 30 g (350-400 g)	Only 200 °C	17-23	-	Fill the fresh dough evenly in paper muffin dishes. Put the dishes on the low rack. After baking stand for 5 minutes.
Cookies (fresh dough)	200-250 g	Only 200 °C	15-20	-	Put the chilled croissants on baking paper on the low rack.
Frozen cake	1000 g	180 W + 180 °C	18-20	-	Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming stand for 15-20 minutes.

SPECIAL HINTS

MELTING BUTTER
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid.
Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

MELTING CHOCOLATE
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish.
Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted.
Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

MELTING CRYSTALLIZED HONEY
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish.
Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

MELTING GELATINE
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water.
Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl.
Heat for 1 minute using 300 W.
Stir after melting.

COOKING GLAZE/ICING (FOR CAKE AND GATEAUX)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3½ to 4½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

COOKING JAM
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well.
Cook covered for 10-12 minutes using 900 W.
Stir several times during cooking. Empty directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

COOKING PUDDING
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6½ to 7½ minutes using 900 W.
Stir several times well during cooking.

BROWNING ALMOND SLICES
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate.
Stir several times during browning for 3½ to 4½ minutes using 600 W.
Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

CLEANING YOUR MICROWAVE OVEN

The following parts of your microwave oven should be cleaned regularly to prevent grease and food particles from building up:

- Inside and outside surfaces
- Door and door seals
- Turntable and Roller rings

ALWAYS ensure that the door seals are clean and the door closes properly.

Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

1. Clean the outside surfaces with a soft cloth and warm, soapy water. Rinse and dry.
2. Remove any splashes or stains on the inside surfaces or on the roller ring with a soapy cloth. Rinse and dry.
3. To loosen hardened food particles and remove smells, place a cup of diluted lemon juice on the turntable and heat for ten minutes at maximum power.
4. Wash the dishwasher-safe plate whenever necessary.

DO NOT spill water in the vents. **NEVER** use any abrasive products or chemical solvents. Take particular care when cleaning the door seals to ensure that no particles:

- Accumulate
- Prevent the door from closing correctly

Clean the microwave oven cavity right after each use with a mild detergent solution, but let the microwave oven cool down before cleaning in order to avoid injury.

The instructions for cooking ranges, hobs and ovens shall state that a steam cleaner is not to be used.

STORING AND REPAIRING YOUR MICROWAVE OVEN

A few simple precautions should be taken when storing or having your microwave oven serviced.
The oven must not be used if the door or door seals are damaged:

- Broken hinge
- Deteriorated seals
- Distorted or bent oven casing

Only a qualified microwave service technician should perform repairs.

NEVER remove the outer casing from the oven. If the oven is faulty and needs servicing or you are in doubt about its condition:

- Unplug it from the wall socket
- Contact the nearest after-sales service centre

If you wish to store your oven away temporarily, choose a dry, dust-free place.

- **Reason :** Dust and damp may adversely affect the working parts in the oven.

ENGLISH

TECHNICAL SPECIFICATIONS

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

Power source	230 V ~ 50 Hz AC
Power consumption Maximum power Microwave Grill (heating element) Convection (heating element)	 2700 W 1400 W 1250 W Max. 1850 W
Output power	100 W / 900 W - 6 levels (IEC-705)
Operating frequency	2450 MHz
Dimensions (W x D x H) Outside Oven cavity	 517 x 460 x 310 mm 358 x 327 x 231.5 mm
Volume	1.0 Cubic feet
Weight Net	 18.0 kg approx

NOTE

NOTE

NOTE

CE108MDF-M_XSG_DE68-03900B-01_EN.indd 47

2012-03-02 1:49:52

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
U.A.E	800-SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com
OMAN	800-SAMSUNG (726-7864)	
KUWAIT	183-2255	
BAHRAIN	8000-4726	
EGYPT	08000-726786	
JORDAN	800-22273	
MOROCCO	080 100 2255	
SAUDI ARABIA	9200-21230	
TURKEY	444 77 11	
IRAN	021-8255	
NIGERIA	0800-726-7864	
SOUTH AFRICA	0860-SAMSUNG(726-7864)	

Code No.: DE68-03900B-01